Mss.
Palat.
814
BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE

8. 690

N.° V.° 690
21. 2.

N.° vecchio: 814.

N.° ~~853~~ 155.

N.° I,5,5
1 X

Segreti da fondere raffinare e lavorie
come nell indice in q.sta

in Carta greca

5.

Del Sen.re Carlo di Tommaso Strozzi
1670.

QVi appresso si fara mentione de Capitoli e cose scritte i questo libro ii.

E prima del partire ad acqua · cap. i.
de Vetri — cap. ii.
della finare — cap. iii.
del fondere alla manica — cap. iv.
di fondere a fornelli aiuento — cap. v.
di fondere in fornelli aiuento e fare
untume a pietre da piastre · cap. vi.
da fondere a mantachi a caza · cap. vii.
del nuuazare — cap. viii.
del Ritrare spazatura dorafi · cap. ix.
del saggiare — cap. x.
del Conoscere oro a paragone e
rictrare paragoni e pulizgli e tra
rre loro dellarzento uiuo — cap. xi.
Di fare tocche doro — cap. xii.
di tocche doro e dargento — cap. xiii.
Da finare oro a cimento — cap. xiv.
di Ricordanze di Cimenti — cap. xv.
di fare salnitro e acqua da partire
a nnocti — cap. xvi.
Ricetta da fare stilmato — cap. xvii.
Diverse ricordanze extraordinarie · xviii.
Ricordanza di trouare quanto pio
bo e rame ne in grana doro basso · xix.
a legato per affinare — cap. xx.
Certe ricordanze dalle che disse
domenicho — cap. xxi.
Certe ricordanze a tirare rame
piloso — cap. xxii.
Ricetta di fare salnitro quando ne
esse troppo sale comune — cap. xxiii.

MUSEO DI FISICA E STORIA NAT. DI FIRENZE

Del partire ad acqua — Capitolo primo.

A Volere partire ad acqua togli salnitro e allume di rocca per fare lacqua · se el sale fusse buono togli il $\frac{1}{4}$ sale e $\frac{3}{4}$ alume · e se el sale non fusse troppo buono togli il $\frac{1}{3}$ sale e $\frac{2}{3}$ allume · E se puoi auere allume rossellino di quello minuto e miglo re che laltro cioe p questo lauorio e auolere conoscere il buono sale salnitro e in molti modi · il primo modo si e apartene in sulla punta della lingua e quanto piu e pugnente tanto e migliore · Ancora ne fa questaltra prouua · gittalo in sulla bracia e in su carboni acceso e subito fara fiama e quanto la fiama maggiore fiama ara e piu possanza e piu pentera auenire meno tanto e migliore il sale e se el sale scho ppiasse nel fuoco o schizzasse come fa il sale comune · e segno che uene dentro e spesso aduiene che uena po che quegli che ci fanno il sale spesso uimectono del sale comune · questo sale ci fricto e bianco come neue · ma il perfectissimo sale che non e ci fricto pende un poco in rosso colore · e carboni dogni ragione legname che gitta doui su il miglioze sale del mondo schizzerebbe sicche guardatene se uolessi fare prouua al fuoco · ma auolere fare la miglore prouua che potessi fare pte quando

Volessi comperare sale essendo grande quantita. fa cosi tone quello che ti bisogna
a fare qualche. 6. o 8. metadelle dacqua. e el sale sara buono fara arrossare le bocce
co uno pienissimo colore. Ma la miglioze prououa che ussia sara poi alconciare
lacqua. impo che se sara il sale buono fara pochissima residentia di bianchi. e se
sara cattiuo ne fara assai. sicche quanto piu residentia fa e bianchi tanto. e peggio
ze. e spesse uolte ara grande isguaglio di pregio dauno sale a unaltro. ma sempre
che comperi guarda a torre il miglioze impo che si fa piu pte costandoti anche un
poche dinghordo. & quando ai il sale e lalume mescolagli insieme e togli dognuno a
peso. e no amisura quella parte che decto. o disopra. e anolegli bene mescolare insie
me togli una pala. e gittagli diqua e dila parecchi uolte tanto che ti paia che sieno
bene mescolati insieme che i tre uolte credo che si mescolerano abastanza. Quando
gliai mescolati sigli lascerai stare parecchi di insieme che si confertino insieme. e se no
auessi lagio puoi farne acqua subito che gliarai mescolati. impo che poco monta. e no
. e dacurare. Anolere fare acqua ti conuiene sapere conoscere le bocce che siuogliono
adoperare a fare lacqua. ma pche conpiuta che io aro la memoria che io uoglio fare
del partire adacqua. faro memoria che uetri sono buoni a fare acqua. quegli da partire
e quegli da curare e da asciugare lariento e quegli da bianchire lascero ora stare
e no dire de uetri. sicche se uorrai uedere che bocce arai adopare a fare acqua porrai
mente inanzi doue netracterremo e di quelle bocce diremo di quelle torrai. E quando
uuogli fare acqua empi le bocce insino pieno alcollo di questo sale e allume che arai
mescolato e mettila nel cappello colinbichi e col ricuitoio e tura colla stoppa sicche
iffiati il meno che si puo. impo che no potresti mai tanto turare che no iffiatassino
i fumi alcollo del ricuitoio. e poi getta un poco di cenere insulla stoppa che tura la
bocca del ricuitoio. accio che pigliando lacenere lumidore turi meglio e uincalza la bo
cca nel cappello colla cenere e metti tanta cenere di sopra che cuopra la materia che
. e nella boccia. e sempre quando metti la boccia nel cappello fa che nel cappello sia al
ta lacenere nel fondo almeno due dita o circa. E poi raccendi il fuoco nel fornello
sotto i capelli tanto che cominciino a stillare e a gocciolare. e se quando mescolasti il sa
le e lalume no uarogesti della feccia dalta uolta ti bisogna fare il fuoco molto adagio
po che sormonterebbe. ma se uauessi mescolato della feccia puoi fare il fuoco piu ab
andonatamete. impo che quella feccia nollo lascia sormontare e uuolmi sene mettere
il $\frac{1}{6}$ o il $\frac{1}{7}$ e basta. E di questa feccia arai dalla prima uolta in la che arai facta acqua.
Ma pognamo che comici a partire e no abbia feccia benche alcuni i iscambio di fe
ccia uimettono calcinacci pesti o mattone. ma chi sa fare il fuoco a ragione no bi
sogna calcinacci pesti ne mattone pesto. farai cosi la prima uolta. farai il fuoco temp
atissimo insino che cominciino a gocciolare e come cominciono a gocciolare mantieni
il fuoco a quel modo e nollo isforzare po che sello isforzassi sormonterebbe almeno da

prima insino che la materia no. e un poco rasciucta. e uorrassi fare fuoco insino che fusse
istillato uno sexto bicchiere o circa e poi mantenere il fuoco con carbonaglia o con u
no pezzo di legna alla uolta quando raffreddasse e la carbonaglia uuole essi di carboni
che non sieno facti a fossa pche no arderebbono sanza sol. e doue essendo nella mate
ria mescolata feccia darai il fuoco tempato. 12. ore e poi darai il fuoco grande che ne
fa uscire i fumi. La prima uolta che farai sanza mescolare feccia gli darai il fuoco pi
ccolo uatanto e mezzo o due tanti cioe ore. 18. o 24. sicche la materia sia bene rase
ucta inanzi che cominci il fuoco grande e sara piu sicuro che no sormonti pche quado
era asciucta no sormonterebbe. e bene si soleua quando si faceua lacqua dare ore 24. pi
ccolo fuoco inanzi che cominci il fuoco de fumi cioe il grande fuoco. e era il meglio. pche
quando uenuano i fumi trouauano piu acqua stillata nel ricuitoio che conpigliasse
i decti fumi. e pderassene meno e dara lacqua piu forte. Ma oggi sua didare affare
lacqua il fuoco piccolo da fare istillare. 12. ore cioe iscaldare il fornello tanto insino che
a gocciolato che na nel ricuitoio il $\frac{1}{6}$ duno bicchiere gocciolata e poi mantenere il fuo
co a quel modo. 12. ore. e poi cominciare il fuoco grande e fare uscire i fumi iquali anno
a fortificare lacqua e parte stilla e escone i fumi. e lacqua piggiore che facciedola
adagio. impo che facendo grande fuoco i capo di. 12. ore si pòono molti fumi e la poca
acqua che in quelle. 12. ore sara stillata laquale ara a copigliare tucti i fumi che nusci
anno. e essendo si poca no gli puo conpigliare e pdesene assai il pche uiene meno forte
po che in que fumi. e la fortezza. e po quando fai acqua se no arai fretta fa chella stilli
prima. 24. ore e poi fa il fuoco grande che fa uscire i fumi. E se auessi fretta fa nel mo
do che sua cioe didare il fuoco piccolo ore. 12. e poi il fuoco grande che e circa a ore
. 12. si pencza a fare sicche in ore. 24. copierai di fare lacqua. Ma fa una cosa che qua
do fai questa acqua in fretta che se tu ai acqua ~~nuoua~~ nemetta nel ricuitoio e tatta
. e facta porrai mente quando il inbicco no gitta piu fumi e il ricuitoio comincia
a inbiancare e se aduenisse che le tre fussino facte e la $\frac{1}{6}$ no. no fare fuoco p quella
una ma lascia il fuoco e poi serba i pane della focaccia di quella meno facta p mesco
lare che non lasci formentare e se ui sara rimaso punto di fortezza no la pderai e cosi
p mescolare serba sempre le fecce meno facte. E se aduenisse caso che sormontasse
che alcuna uolta aduiene e spetialmente da prima quando cominciassi a fare acqua
e no auessi piu facta uolta uerua che no auessi de pani della feccia da mescolare
p rimedio che no sormontasse come detto. e di sopra. po che quella feccia p sua secc
hita raffrena e no sormonta e piglia di quella guardia e tiella giuso e cosi simile
fa il calcinaccio e il mattone pesto pche sono di natura aridi e secchi. ma se fussino
stati alla acqua no sarebbono buoni po che arebbono preso si lumidita che sarebbono

pregni e non potrebbono conpigliare superflua della materia dichè fai lacqua co
che gli mescoli neraffrenire che nō sormontasse / e così simile la feccia sua stata alla
acqua nō · e · buona pladetta cagione · sicchè quando ne serbassi p mescolare serbala
alcopto · mattoni ne calcinacci nō mi piace adopare pchè non · e · la sua natura come
la feccia benchè poco monta / e nō adoperrei io · ma pure diprima farei il fuoco ada
gio p nō auere adopare mattoni ne calcinacci · farai così nel sormontare lieua il zice
uitorio diquella boccia che sormontasse e tone unaltro / e mettilo in iscambio diquello
aziceuere / e lascia stare unpezzo tanto che quella feccia che · e · nel ziceuitorio donde
· e · sormontato uada affondo / e lacqua si riposi e chiarisca disopra / e poi quando · e ·
chiara lametti pianamente quella che puoi auere chiara insu quello ziceuitorio che
ponesti i iscambio diquello aziceuere accio che si conpia di fare collaltra che si stillera
e quello torbido che ti restera metterai e mescolerai in una boccia quando farai aqua
colsale e conlalume che metterai nella detta boccia / Poi quando ai facta lacqua
simole conciare p partire / po che nō essendo concia non partiresti bene conessa
pchè ti farebbe ibianchi che si mescolerebbe colloro e non sarebbe tanto forte come
quando · e · purgata daquegli bianchi e conscia · e amolerla conciare tieni questo
modo · Quando arai aziento p partire allora concia lacqua po che bisogna conciar
la cō acqua concia inazientata e quando · e · piu pregna dariento piu neconcia
farai così abbia una boccia nō troppo grande che sia agieuole atrassinare / e metti -
sui dellacqua nuoua tanto che sia meno che mezza / e poi abbia laboccia da partire / e
mettiui libre quatro dariento e tanta acqua concia che sia mezza sopra queste
libre · 4 · dariento che sa apartire / o / uuogli che torni diquello che ai apartire / e
falla bollire colcappello tanto che conpigli molto bene diquello aziento e nō tibiso
gna aspettare che affini loro allocta · e quando lametti nel cappello nō lazincalzare
sicchè lapossa agieuolmete tirare / e quando ara compreso laziento trala del cappello
e lasciala freddare unpoco / e pchè dico che nō lempia faccila mezza solo p poterla me -
glio trassinare / e mentre che lapori a freddare / o / mentre che bolle nel cappello abbia
Vnonbuto / e pollo insulla boccia sicchè si scaldi sicchè ladoperi allacqua calda / e uno
freddo anche bisogna torre p la fredda quando rimetti laconcia insu anche aziento
p conpigliare p riconciare anche acqua nuoua · e quando lacqua in aziento · e · un
poco raffredda tanto che basti che tenauedrai in questo modo · piega laboccia che to -
cchi il uetro asciuto e se fuggie · e · troppo calda / e se nō fuggie sta bene / ma pure
se nō ai fretta lasciala rafreddare molto bene · po che quanto piu · e · calda tanto · e ·
maggiore rischio che nō ronpa il uetro freddo insucchè lametti inchè · e · lacqua nuo
ua e quello inchè lauoti prima che lamescoli nellacqua nuoua / quando lacqua ina -
zientata · e · fredda aragione · Abbia una bocciecta acta atrassinare / e mettiui que -
sta acqua / e poi piglia questa bocciecta e mettiui diquesta acqua inazientata in -

sulla bocciecta dellacqua nuoua altrettanto quante lauuoua / della faza bianchi · poi
piglia laboccieta insucchè mettesti / e diguazala molto bene sicchè rimescoli molto
bene i bianchi · e poi sta tanto che sia bene riposato · e ricaccia su unpoco dacqua ina
zientata e se ibianchi nō si muouono · e · conscia · e se si muouono nō · e · conscia · po pruoua
e metti su tante uolte che stieno fermi · e quando stanno fermi · e · conscia · e poi che lac -
qua inazientata che tauanza neconcia anche i simile modo tanto stano fermi · e · conscia
quanto tu nepuoi conciare conessa · e poi togli quella che ai conscia che sara mezza nuoua
e mezza uecchia / e polla nel medesimo modo i due boccie / e dellaziento quanto tipare / e per
che nedessi unpoco piu nō monta nulla · pchè piglierà quello che potra · poi quando ai com -
preso laziento / e defatta aragione come · e · detto / o / disopra neconcia anche · e così nepuoi /
contiare quanto uuogli pure che tibasti laziento · Poi quando ai conscia lacqua che uuogli
e tu lametti p laboccia faccendo ragione e azzogendo aziento i modo che uenga libre sey
dacqua azientata p boccia collaziento che uazogi / e poi lasa bollire sicchè affini loro · e · qu
ando lemuti e trane loro fa che compartisca si e mescoli lacqua inazientata p gli rasciu -
gatoi che tocchi aziento alluna quanto allaltra sicchè si rasciughino aunocta · e · amolere
fare bene questo facto · fa così · che quando lamuti trai tucta laboccia del fuoco / e poi metti
tucti rasciugatoi ne cappelli / e poi ti comincia alla piu fredda / e cōpartisci la p tucti questi
rasciugatoi e poi allaltra cō successiuamete da aogniuna dogniuna / e azale bene mescola
te · dato la sua parte dellaziento acia scheduna · e questo si fa pchè nō puo essi che alpartire
nō abbia piu aziento luna boccia che laltra p lo rimescolare che facesti nel conciare lac -
qua nuoua · E se auenisse caso che uolessi cominciare apartire e nō auessi acqua adoperata
ne inazientata conchè conciare lacqua nuoua · tieni questo modo · Abbia dellaziento affina
to / e sgranato che nō tenga oro / e togli una bocciecta acta atrassinare che nō sia intezzata e
mettiui tanta acqua nuoua che sia mezza / e poi rimetti dellaziento quanto tipare / e falla
bollire / e nel bollire subito diuentera bianchà · p gli bianchi che fara · come fa quando conci
conacqua inazientata · e quando a bollito unpezzo / e cōpreso dellaziento quello che puo · e
tu lapori fuori del fuoco a riposare sicchè ibianchi uadino infondo collaziento che risara
rimaso che nō ara potuto cōpigliare · poi quando · e · riposata / e schazica quella disopra debia
chi · e tu abbia unaltra bocciecta a quel modo / e mettiui unpoco dariento / e uuole essere
poco p quello che ara compreso la prima uolta · e poi messo laziento rimetterai suso quella
acqua disopra pianamete sicchè nō menassi quegli bianchi e fa bollire / e se fara risidzia
non · e · conscia che pure nefara unpoco · e questa seconda uolta piglierà meglio laziento pchè
e · piu purgata · e se fa risidenza questa seconda uolta · togli unaltra bocciecta / e mettiui un -
poco dariento / e quando lacqua · e · riposata de bianchi / e tu lauimetti su · e fa bollire / e quasi
laterza uolta nō fara bianchi sicchè sara conscia · e se pure nefacesse fa così tanto che non
nefaccia · ma · o · pruouato che laterza uolta · e · conscia / e cō questa conscia nepotrai conciare
quanto neuorrai · e questa residenza che ara facta debianchi lacqua sara mescolata i fondo

collaziento che non ara potuto compigliare ritrazzai come di socto dizo che si tragono i b
ianchi quando aro detto del partire. Quando ai lacqua conciata e ritracta e partita
dallaziento che si trae come dizeno qui inanzi e innogli partire togli laziento sgram
to e mettine libre. 6. p boccia o circa. e poi metti laboccia nel cappello e no la rincalzare
a facto insino che no ai cõpiuto di mettirui su tucta lacqua che bisogna a quella boccia
p partire e lacqua uimetterai su tra. 3. o. 4. uolte accio che no si sormoti. impo che esse
do troppo forte lacqua ai ueduto che. a. sormontato. siechè inanzi che la meta nel cappello
mettiui su la meta dellacqua tra due uolte e poi la metti nel cappello come. o. detto sanza
rincalzare insino che ai compiuto di mettere tucta lacqua. Questo dare lacqua fra piu
uolte si fa come. e detto. pche alcuna uolta lacque molto forti p la furia dello fuoco e po
ssanza sormontano il no rincalzarla insino che no. e. piena si fa puedere se lla boccia no
lesse fare alcuno difecto p fendere o dalto p poterla subito trarre impo che essendo ri
calzata e ella fusse rincalzata nazesti a trarre prima lacenere e inquel mezzo se enpot
rebbe uesare assai. E ogni uolta che metterai quella acqua tra piu uolte sta umpoco
dalluna uolta allaltra siechè lauori umpoco e se fusse acqua debole no bisogna
aspettare che lauori po che no lauorrebbe sanza aiuto di fuoco siechè puoi studiarti
piu di mettere e quando auessi piene tucte le boccie cioè messoui su lacqua che
bisogna e tu torna alla prima che enpiesti e guarda intorno intorno se auessi fa
cto difecto e poi la rincalza e aconcia come bisogna che stia p darle il fuoco e poi
cosi successiuamete le guardi e rincalza tucte. E nota che questo guardalle si fa
p che se uetro da partire che. e. nettissimo di terra e di uesciche e di pietra e di marmi
e dogni altra cosa che debbia fare uezuna cactiua sempre il fa ole piu uolte nel prin
cipio o nella fine che la dopeti. E se ne principii ne facesse facciendo cosi tenauedrai
e potrai rimediare e se nella fine cioè quando lemuti che le trai calde del fuoco a
uessino colto freddo che lauesse fesse e no tene fusse auediuto tene douedrai allocta
po che doue. e il fesso guardando nella boccia ti parra che sia nero pche lacqua sia pa
ssata e ara molle laterra co che saranno brutate che di mostera dentro quello nero
e anche guardando di fuori uedrai laterra molle siechè i ogni modo che guaterai
tene douedrai doue. e il uetro schopto e agieuole auedere e po no ne parlo e sempre
metti lacenere insino al pari dellacqua e no piu su siechè lacenere calda no abbia
a toccare cosi subito il uetro doue no a acqua che co tucto che sieno brutate e buono
a prouedere. E quando ai piene le boccie e rincalzate e tu uimetti su il inbicco
colla stoppa e il riceuitoio dallato siechè quando le dai il fuoco riceua lacqua che
gocciola e stilla dalbecco dellinbicco no bisogna porre istoppa pche no ano auu
ire i fumi che abbino fortezza po che da prima nescono alquanti fumi e pochi e
quegli non anno fortezza in loro e subito uengono meno e se lacqua fusse debole

cia di quegli che penono assai a porui illinbicco accio che si fumi umpoco accio
che sia poi meno acqua a riceuere i fumi accio che uenga piu forte po che sara
piu fortezza i meno acqua. e se uolessi subito porre illinbicco e raccorre tucta lac-
qua essendo lacqua debole puoi di quella acqua torre umpoco inanzi che riceua i fu
mi e serbila quando fai acqua nuoua mettela nel riceuitoio a riceuere i fumi. e
sara rispiazmo della lume po che la lume fa lacqua e il salnitro la fortifica co que fumi
Poi quando ai acconci i limbicchi e riceuitoi comincia il fuoco e fa fuoco tanto
che la faccia bollire accio che affinino bene loro. e quando uedi che una no comincia
a bollire istrema il fuoco po che subito bolliranno laltre e se seguissi di fare grande
fuoco potrebbe fare sormontare quella che ae cominciato prima a bollire e se uuo
puoi tralle bracia di socto e tralla socto laltre e poi quando bolliranno tucte e questo
tu mantieni il fornello caldo co carbonaglia e con un pezzo di legne p uolta talora. o co
qualche ceppo che di uampi e faccia poco fiama accio che no le faccia sormotare. pero
che ogni poco di fuoco facessi grande quando ano cominciato a bollire le farebbe sorm
ontare. e cosi le fa bollire tempatamete insino a tanto che sieno scemate insino a mezzo
e poi lemuta. E. e uero che quando lauessi facte bollire qualche. 2. ore le potrai muta
re e mettere loro a raffinare e uerrebbe fine nel medesimo modo. ma dirocti p che
lo lascio scemare insino al mezzo e fazone ricordo p le nollo di meticare e p doctrina di
chi leggesse qui. La cagione pche le fo scemare insino a mezzo inanzi che io lemuti sie
p che benche loro no affinassi piu pure una uolta ai a stillare lacqua p rasciugare
laziento e p che sia piu agieuole e piu leggiere laboccia a trarre a trarre del
cappello. po che traendola cosi piena sarebbe rischio a trassinalla. e pche mi fusse an
cora piu acta e leggiere la farei scemare piu che mezza. se no che scemandola tanto si
potrebbe rasciugare laziento i modo che si picchierebbe al uetro. e sarebbeti anche
poi fatica a trarne loro tanto rassoderebbe la materia e apiccandosi laziento al uetro
no se enspicchierebbe se no quando partissi che lacqua si radesse siechè p quella cagione
non le lasciare scemare mai se no insino a mezzo. e penerannno a scemare insino al
mezzo circa di. 24. ore. E come le boccie cominciono a bollire che tu lascerai il
fuoco delle legne e comincierai a mettere bracigliaio coppi p mantenere il fuoco
a quel modo caldo e truoua rasciugato e si gli terra e poi gliponi a freddare o uero
a rasciugare supel fornello doue parti e saranno rasciuti subito e poi gliponi dapte
e quando le boccie sono scemate insino al mezzo e tu lemuta i queste e trane loro.
e certi era che scelgono quieti da rasciugare e interrare una quantita e poi qua
do bisogna gli adoperano e no gliano a rasciugare i su fornelli pche anno agio di seccar
gli a beilagio sanza fuoco. ma questo de gli interrai gli allocta so p doue ragioni.

Luna p che sella boccia auesse preso niuno difecto poi che lai intezziata / e lasciata stare un pe
330 untempo nõ lopuoi uedere tanto bene come se fusse tr sanza terza. Laltra p che i uetri
dazasciugare che meti in uno fornello a zasciugare uogliono essi uguali di tenuita / e di gram
dezza / e aguagliati dacqua accio che uenghino a zasciugarsi e affazsi a uno tra. accio che luno
no abbia aspettare troppo laltro. o / meno che sipuo. e nõ abbia a fare fuoco p uno uetro solo. e
bensai che tu gliaguagliezesti / e stimazesti meglio sanza essi intezziati che colla terza. po che
spesso sipone piu terza insulluno che insulaltro. benche a questo azebbe zimedio. po che
quando tu glinterziassi i grande sorta insieme. gli potzessi segnare quali fussino i copagni
aguagliati insieme di gramdezza / e quando le boccie sono scimate insino a mezzo / e ai za
sciugatoi in punto / e zasciuti da potere mutare le mutezai nel modo che dizo /.
nanzi che io ti dica come muti le boccie. tu odire dichi / e come lenterzi / o uero biutare che
sichiami. E tu sai che laterza molle nel secchare si apre / e p che nõ apra / o uero apra meno
fazai cosi. tozzai $\frac{2}{3}$ terza / e $1\frac{1}{3}$ cenere / o zena di qualunche tataglia / e mescola insieme
e prima ogni cosa uuole essi / tacciata di p se / o / uuogli insieme / e co questa inmollandola
e zimenandola bene lenterzezai quella zena / o / cenere nõ lascia cosi apriere. poi laltra uolta
potrai intezziare co questa medesima terza che cadrai di su zicenutoi / e anche quella da par
tire si uozzanno intezziare co questa terza a zogendoui umpoco di cimatura. E sempre qua
do intezzi azai qualche predella bucata tanto che uicappia il collo della boccia / e assai piu la
ga. accio che uizsegga meglio ferma. e si metterai il collo della boccia in quello buco / e il cula
ccio di sopra / e azai della terza / e polla insul culaccio / e distendila co amendune le mani insino
aquanto uuogli ugualmente inmollandoti le mani. sicche laterza nõ sappicchi alle mani. e
piu presto modo che tenere p locollo la boccia nella mano manca / e colla ricta pozzi / e distender
ui laterza a poco a poco /. Quando le boccie sono scimate insino a mezzo che tu le uuogli mu
tare fazai cosi. prima lieua il inbicchi a tutte quante a una a una. e quando ai leuati il inbi
cchi a una a una. e quando ai leuati il inbicchi. poni zicenutoi altroue accio che nõ tidieno
noia. po che doue sono zicenutoi azai a porre le boccie che azai a mutare quando le tezzai
del fuoco / e inanzi che lieui il inbicchi. se auessi legne / o / altro fuoco che si possino leuare. le
uane accio che si possino freddare le boccie / sicche nõ le tragga cosi calde / e anche p lo leuare
del inbicchi zafreddezanno assai. Poi togli uno onbuto / e pollo a sedere insulla prima boccia che
cominciasti a coprire cioe che leuasti il inbicco / e poi lascalza dalla cenere / e quando lai scal
zata. iscalza laltra / e cosi segui di scalzalle tutte come le seguisti nel trarre il inbicchi / e quado
lai scalzate / e tu cerca come sono calde nel collo. e se sono si calde che nõ le potessi pigliare
lasciale zafreddare umpoco. / o / tu togli qualche pezza conche le pigli accio che non ti chuochino
le mani. e nõ tinbractino se fussino humide / e tale fuori. e come nai tracta una subito trai laltra
e cosi segui come allo scalzare / e poi tracte tutte / e tu torna al cappello della prima / e trane
la cenere / e nõ uene lasciare se nõ quella che bisogna p di sotto che sara forse due dita alta. poi
insu quella poca cenere meti zasciugatoio / e uncalzalo con upoco di cenere calda tanto che

stia bene ferma. ma nõ uuole essi troppa / e cosi fa a tutti / e la cenere calda iscaldera umpoco il
uetro. sicche nõ auesse tanto danno a mettermi su lacqua calda inazientata. poi torna alla prima
doue ti cominciasti. e mettiui suso dellacqua inazientata che uuogli zasciugare quella che sara
nella boccia che tracesti del medesimo cappello e togli quello onbuto caldo che ponesti a scaldare
e poi cosi segui / e meti i ognuna di queste boccie che azai messe a zasciugare quella acqua ina
zientata che sara i una di queste boccie in che ai partito / e fa pianamete che nõ nemenasse lozo
lo fo scaldare lonbuto p che essendo freddo e mettendoui lacqua calda cioe lainazientata potre
bbe fendere / e cosi simile pongo zasciugatoi insu cenere calda. accio sieno caldi quando uimeti
lacqua inazientata che e calda. E tieni amente che sempre le quatro boccie metterai a uzzare
e a zasciugare i tre sicche zimanghi octo libre di zento p boccia. quando sara zasciuto q. e cone
nenole / e bastaui p boccia. sicche se mai azai. 8. boccie al fuoco tu metterai a uzzare in sei. e
sai che mettesti libre. 6. p boccia a partire alle boccie che furono lib. 48. a uzzare in. 6. uezza
lib. 8. p boccia come dico. E quando auessi pieni questi. 6. zicenutoi / e messo i suo ognuno lacq
azientata che sara i una boccia. tenauanzera due boccie / le quali copartisci sopra queste sei. e
da a ciascheduna quella acqua che le tocca. e se uolessi uzzare i meno zasciugatoi. come saz
ebbe uzzare locto boccie in. 4. non sazebbe bene p due cagioni. po che essendo tanto azento
p boccia si zasciughezebbe peggio almeno di sopra. p che usazebbe si grosso che el caldo usazebbe
molto di lunga / e lento e poco possente / e dandogli troppo grande fuoco il zasciughezebbe bene
ma sazebbe zischio che non fendesse il uetro di sotto. laltra cagione si e p che inanzi che uenissino
i fiumi abonderebbe tanta acqua nel zicenutoio che uirimazzebbe poco uano inche istessino i fiu
mi. e inanzi che lacqua gliauesse conpigliati se nandrebbono molti fuori / e p zebbonsi tanti
uene abonderebbono. se gia nõ dessi il fuoco molto adagio sicche uentassino pochi fiumi p uolta
e questo sazebbe uno stento. e p che lacqua nõ compiglia cosi tosto i fiumi conuiene che gliab
ino spatio da potersi riposare / e se pure non si p dessino i fiumi. sazebbe troppo di rischio a za
gramdi che fussino sufficienti a tenere quella acqua. e ricenere que fiumi sanza rallentare il fu
oco. quando azai copartiti i zicenuti i essi lacqua dotto boccie da partire in. 6. zicenutoi. poni
le boccie doue rimase loro asciuto dalluno dlati doue tipare che nõ abbino uento. po che sono
ancora calde / e potrebbe zomple giugnendo il uento freddo insul uetro caldo. Poi le rincalza
tutte / e sei colla cenere quante latera. Poi quegli. 8. zicenutoi copartisci in. 6. come
facesti le boccie nel zasciugatoi. e poi apriere di ciascuno zicenutoio il suo / poi meti eli
bicchi colla stoppa al collo de zasciugatoio i sicche sappoggia e fermasi / e albecco de
llinbicco che entra nel zicenutoio anche meti stoppa / e gittaui su alcuna uolta de
lla cenere accio che tuzi meglio / e speialmete quando azai messe le pentole p daze
il fuoco grande de fiumi. quando lai laconcie e tu empi que due de cappelli che
usazanno rimasi uoti / e fauui dellacqua nuoua sicche non faccia fuoco auno for
nello di quatro cappelli solo a due cappelli pieni / e non potessi zasciugare bene / e

fare a facto la feccia di quella acqua che si faccessino prima que dellarziento assai
non laspectare ma quella feccia inescolerai pche no lasci sormontare elacqua poi
con altra arzicenere i fumi sicche si copiera la feccia elacqua poi comincia il fuoco e
come necomincia abollire una allenta il fuoco pche subito bollirano tucte come dissi
alpartire e poi ilmantieni come dissi alpartire e poi ilmantieni come dissi co carbona
glia o ceppi o dalto come dissi poi quando bollono trououa unpoco dacqua tutata e
forte conche affini loro ditucte leboccie e recalo tucto i una boccia e mectiui di sta
acqua ritracta e fallo bollire unpoco o i cappello o i sul treppiede benche e piu saluo in
cappello e trouerrai poi loro di carl 23 $\frac{1}{2}$ in carl 23 $\frac{3}{4}$ Quando ai facto bollire loro tra
ne lacqua forte e poi lascia unpoco rafreddare ilnetro e lana poi loro collacqua fresca
tanto che lacqua nesca chiara e lacqua torbida che nesce sinuole mescolare co cosa che
abbia arritarre allamanca po che tiene arziento e quando ai lauato loro ilrasciuga in
corezzuolo bianco nel fornello doue rasciughi e poi quando e facto fuoco o unogli dire
rosso neltai e rasciucto e poi ilfondi e fanne che ti piace e trouerralo della loga che to
detto Quando leboccie cioe rasciugatoi sieno rimasi asciuti che lacqua sara stillata
ritrouerra larziento sodo e azurro e glida anche unpoco di fuoco e diuentera quasi nero allo
ra puoi aquella cotale boccia mectere lepentole e dellacenere po che facta dadare ilfuo
co grande e poi cosi aspecta che tucte sirasciughino e diuenti larziento nero poi quando
larai tucte acconcie colla pentola che saranno tucte facte e rasciucte dallacqua e tu fara
ilfuoco grade sicche nescano i fumi e trouerrai che i circa di 24 ore ispenerranno adras
ciugare dallacqua e 8 ore bisogna loro dare fuoco grade o circa p trarne i fumi ouero
lafortezza e quando no escono piu fumi e segno che larziento e rasciucto e pche assi gli
puoi aguagliare che si rasciughino annocta farai cosi che come uno e rasciucto iscuo
pri 4 dita delnetro sicche neggha larzia po che quando tu mecti lapentola tu cuopri
ogni cosa della boccia socto ilinbicco dicenere e quello netro copto pigliera freddo e no
lascera fondere larziento e cosi fa una auna e quando lasezaia e tucte sono facte se ai
lagio lascialo freddare e se no ai agio trale co pezza o co stoppa accio che no trchuo
chino lemani e poi coltoltello neradi laterra e poi stropiccia laboccia co canouaccio e
rimarra pulita diterra e necta e poi zonpi laboccia e trane e poi dalluno deiati ilnetro
doue no e arziento e quello collarziento o netro arzentato fonderai quando fondi ricula
cci dellarziento e pche ilnetro succia ilpionbo rasciuga larziento che fusse pionboso
e menanelo seco sicche p questo larziento partito sempre e asciuttissimo e buono
dalauorare Se tu auessi arziento bianco affinato fondilo insieme colpartito po chel
partito auetro dauanzo e puone mectere alle 60 lib del partito lib . . . . . o circa
darziento bianco E se auessi arziento bianco che uolessi che uenisse molto asciucto qu
ando e fonduto gicta disopra delnetro elascialo stare i fuoco unpoco e poi neltai

e pche larziento gietta ogni humidita di piombo disopra aldetto netro laza copreso
trane ilnetro e se prima era bianco diuentera dicolore di piombo plopionbo era in se
quello netro che ponesti dallato quando zonpesti laboccia che no tiene arziento mesco
la quando fondi allamanica conaghetta che ritraesti o tucto serba pmectere i su azie
ti bianchi che fondessi sanza mescolare copartito uolendolo bene asciucto po che
come e dissi ilnetro succia ilpionbo e rasciugha larziento
De partissi in si piccole boccie che come larziento fusse partito tu leuolessi leuare
e mutarle pche sono leggieri e agieuoli atrassinare se quando lai tracte tu uedessi che
loro lisasse e andassene placqua agalla no lemutare po chenemenerebbe lacqua seco
di que lisi delloro ma zipolla alfuoco e falla anche bollire sicche sia si fine che non lisi
ma meglio e alasciale bollire tanto che scemino insino amezzo come detto e idrieto
e se sicuro che loro e si fine che no lisa e sono piu agieuoli arasciugare pche sono piu
leggieri . Abbi amente che quando interri leboccie dapartire distaccare molto be
laterra e lacenere o rena che uimescoli e mescola ogni cosa bene collo straccio e poi
uimescola unpoco dicernatura e rimena molto bene tanto che apena uuoggia cima
tura e poi lenterra e subito quando lai interrate e tu leponi intorno alfuoco sicchele
rasciughi dalfuoco po chelfuoco nisecca molto forte su laterra e se p lo fuoco facessio
pelo dapritura ilpuoi poi ristuccare colla terra e pche uoglio che laterra sta piu for
te i sulle boccie dapartire che i su rasciugatoi sie pche lai piu atrassinare arase
ugatoi no fa forza come urasciughi su laterra
Alcuna uolta auiene quando muti lamolle che lonbuto sia aspectato nelcollo della
boccia che quando mecti lacqua i arzentata i su laboccia i che uuogli rasciughare
gorgoglia e no puo iffiatare echeglie uento e ischizza e allora e tu arai unfiscello
e zonpilo e come una sexta laconcia acanalcione in sula bocca della boccia e poi ui
mecti suso lonbuto e rimarrarui spatio e uano dapotere iffiatare
Abbi amente che quando muti leboccie e uogli mectere lacqua inarzentata i suza
sciugatoi dipieghare laboccia dapartire inanzi che lapigli e cosi piagata lapigla
coamendune lemani e saracti piu acta amectere i su rasciugatoi che arai messi
nelcappello Abbi amente che quando ai messo i suo rasciugatoi lacqua che uuogli
diguardargli intorno intorno se auessino facto difecto inanzi chegli rincalzi colla
cenere fe fussono fessi lacqua passera e rimollera laterra e p quello tene potrai
auedere benche io credo che io ildicessi adrieto
Guarda quando rasciughi che no restassino di bollire qualche 3 o 4 ore perche
potrebbono essere che sceme che farebbono una crosta disopra e a te parrebbe che
fusse rasciucto da mectere lapentola e dare ilfuoco grande e non sarebbono
anzi sarebbono acqua socto lacrosta e se dessi ilfuoco grande sormonterebbo

e andrebbe lacqua inarzentata nellinbicco. / Se tu volessi vedere se larzento e
rasciuto nellaboccia sanza guardare se fumi neschino fa cosi. Lecia ilinbicco e ge
cta unpoco distoppa asciuta nella boccia e subito farà fiama e faracti lume nella boccia
che potrai vedere se larzento e bianco o se e benbianco e rasciuto bene e se fusse
unpoco che pendesse i nuno cotale sucidume dinero e segno che no e bene rasciuto /
De levrai p niuna cagione ilinbicco disu laboccia che rasciugherai quando usarai pen
tola se lasciarai rafreddare mai nollo potrai apiccare bene i su quella cenere calda che
no iffiati e no turerebbe mai bene / anzi ticonviene levare lapentola e trarne lacene
calda / e mettere dellafredda e allora turerà bene ipo chilvetro freddo no sapicca mai bene
colla cenere calda /
T. tu sai che sempre quando rasciuga e amutate leboccie tauanza de. 4. cappelli uno
uoto pche metti le. 4. boccie in. 2. e che i quelli cotali cappelli fai acqua se tipare la
sciare uno uoto e farai bollire unpoco loro che uorrai raffinare / e poi quando e facto
uimetti afare dellacqua. 2. e. piu salvo che afare i sultrepiede e p che laboccia dafare
acqua diquello cappello togli tepo potrebbe auenire che no sicopirebbe difare / se aue
nisse togli lasua feccia e mettila amescolare come fai dellaltra pche no lasci sormontare
lacqua che partisti pgli vicenuti quando fai lacqua nuoua /
Alcuna uolta interuiene quando rasciughi arzento chilvetro no vegga pche sia cendo
o / pche abbia cattiua uescina / o / troppo uetro i fondo e tonpesi / e fa cotali gozzi darzento
nelfondo e mescolansi collacenere nelcappo / e se volessi mai no girasciugherresti benche
tenessi quella schuma dellacqua / e fortezza che a preso afacto e p questo signasta lacqua
quando questo interuiene pche no puo vanere i fumi / elafortezza sua acopimeto / e ide
bolisce forte e uorrebbesi rinforzare / e questo cotale arzento delvetro vocto simole
turare in bagno di piombo quando affini. po che alfondelo no sarebbe bene p che no. e
bene netto ne rasciuto dalla fortezza dellacqua / e no siterrebbe /
Se tauenisse che aldasezzo quando rasciughi tiparesse che rasciugatoi fussino male ad
guagliati e volessigli raguagliare pche sifacessino annocta / e ai dellacqua inarzentata
fredda dapotervi arzogere farai cosi. togli uno libicco diquegli che si fussino vocti che
amessino ilbecco saldo / e silungo che mettendogli nelvicenuto agiugnessino insino allacqua
o / pressoui adue dita e mettiui pianamete dellacqua apoco apoco e adagio quella che uno
gli insino che glai raguagliati. 2. questo. e. ilmodo. E se facessi che lonbuto che sai che glu
corto / quella acqua fredda che arzogessi arebbe acadere da alti / e spargerebbesi nelcade
e potrebbe andare i sulvetro doue no fusse acqua. 2. essendo ilvetro caldo della bocca / e lac
qua inarzentata che arzogessi fredda potrebbe fare fiaccare laboccia. epo ciguardiamo
noi di no mettere acqua fredda isulvetro caldo / e acqua calda i su vetro troppo freddo
se auessi ilmodo a scaldare unpoco dacqua che ai arzogere sare buono /
Quando ai messo loro di molte boccie in una p affinarlo meglio / e tu uogli
uedere quando lacqua nolo tocca piu e. e facto darzare e che standoui niente affina. pon
mente quando ella sollieua loro / e poi ilascia cadere e come. e. caduto neuiene su delfondo
amodo diuno bollore / e diquesto tiporai aduedere anche quando facessi saggi p oro /
Quando lacqua lauora no essendo calda fa romore / e fuggie essendoui arzento drento e pa
re che bolla e questo interuiene quando lacqua. e. molto forte che se fusse debolecta no tocche
rebbe larzento sanza fuoco / Quando lacqua bolle e sta cheta essendoui arzento. e. calda e qsto
siconosce luno dallaltro / Guarti di no mettere acqua troppo calda i su vetri freddi / e acqua fredda
in su vetri caldi. po chegli potrebbono fare romper / e sai che ai trouate parecchi uolte leboccie da
partire fredde fesse che sai quanto nocte / e questo ti se immaginato che sia p che lai risciaquate
calde / o / vetro tiepide collacqua fredda p trarne loro / o / p porle alvento o / i luogo freddo essendo
calde / e sai che piu tauenuta questo diuerno che di state. sicche freddale adagio sicche sicoßuino
e inanzi che uimetta acqua fredda p trarne loro lasciale bene rafreddare /
Guarti di no adopare allacqua concia enbuti ne boccie ne linbicchi adopati a acqua nuoua. po
che farebbono fare residentia / o / feccia / o / uetro bianchi. e no fa forza adopare uetri adopati a acq
concia / o / a acqua nuoua pche sa arziconciare / e nassene ogni cosa infondo cobianchi. ma meglio
. e. adopare ogni uetro dipse. 2. e piu bello e piu netto lauorare sicche ogni uetro che adopi a acq
concia. no adopare a acqua nuoua e quegli dellacqua nuoua alla concia. sicche tenrai ciaschuno
dipse sicche gliriconosca e no possi errare /
Abbiendo detto delpartire elasciugare larzento drimo diturare ibianchi o lacte chesichiami. e farai cosi.
Sempre quando uuogli rasciugare bianchi fa che tolghi boccia che abbia ilcollo / e lentrata larga
p cagione che bianchi sazollano. 2. e malagieuole amettergli nella boccia e lonbuto uuole essi largo
p lamedesima cagione / e se no auessi enbuto largo quanto bisogna togli p enbuto uncollo di
boccia diquelle che ai adopate afare acqua / o / rasciugare /
Quando vitrai / o / uetro rasciughi bianchi no bisogna interrare laboccia ma se pure lanterrassi
sta meglio e confuasi meglio ilvetro ma non sua dinterralla /
Non mettere mai piu che mezza boccia dibianchi arasciugare. po che vgonfiano e se lamettessi
troppo piena potrebbono vgonfiare tanto che trabocherebbono /
Quando vitrai bianchi no uporre pentola concenere alcollo della boccia come fai allarzento
po che no bisogna ma tira bene colla stoppa e alcuna uolta vincalca ingiu ilinbicco si che turi meg
lio e asettisi alla stoppa / I bianchi sistraggono come larzento che si fano stillare bollendo ada
gio e tempato come larzento. e poi quando nesce piu acqua sida loro ilfuoco grande che ne fa usci
re i fumi / e quando no escono piu fumi sono facti benche no sieno sodi insino atato che no sirafreddo /
Quando ibianchi sono rasciuti dafumi e sono facti che senauede che aldiritto laboccia arrossa
e imprima che arrossi sistigne poi quando e restata darrossire chel rossare senerto e no escono piu
fumi pelbecco dellinbicco. e facta e uorrebbesi trarre accio che no fondessi p troppo fuoco. ma se
no lauuogli trarre lieuane ilinbicco / e ssoghera ilcaldo / e no fondera p che tu segua ilfuoco adal
to arzento che tu auessi messo i quello fornello medesimo che no fusse conpiuto dirasciughare / e
sara meglio afare cosi e aspettare chesi rasodino e no strassodono se no sirafreddono sicche lasciugli

stare insino nell'altro dì. po che traendogli inquelli sarano liquidi e potrebbonsi diguazzare se
no levassi molto pazi laboccia e potrebbono coprire il uetro mutando letto sicche se volessi pure
trarre caldi fa pianamente che no diguazzi laboccia.

Se lazimento che zasciughassi nel fornello cobianchi fusse prima zasciuto della acqua che bianchi
puoi cominciare il fuoco grande p trarre i fumi p che nano poco dano i bianchi ma se i bianchi
fussino zasciuti dalla acqua e no lazimento ti conuiene aspettare lazimento po che se face
ssi fuoco grande allazimento essendoui acqua somoterebbe che sai come lazimento si zasciuga
rimane apiccato al uetro o/ e fa crosta e lacqua rimane di p se e i bianchi istano come fan
go molle mescolato collacqua e po no lasciare sormotare se gia no uauessi troppo acqua che
la materia fusse molto liquida e molle ma meglio e mettecui si poca acqua che sieno zasciu
ti allora che lazimento e prima e sara piu sicuro e se uauesse troppo acqua se ne puo trare
lasciando riposare i bianchi come ne trattemo qui appresso po no ne fo mentione ora.

Quando trai i bianchi guarda che no habbia piu bianchi fumi cioe che il zeccentoso fusse
imbiancato e no esca piu fumi p lobecco dellimbicco po che se no fussino bene zasciuti no
si trazzebbono bene nel piombo e se uenisse caso che gli trassi caldi che sarano liquidi pogli
piu presso che puoi accio che gli habbia a portare meno p lo diguazzare.

Quando sono zasciuti e freddi e sodi mettegli a poco a poco i sul bagno del piombo quado affini
chel bagno e presso affinato gli eui poco piombo e fa che ponga i pezzuoli i sulla uerga e
a poco a poco tu fa lauerga sicche i bianchi si consumino a poco a poco e copigli il bagno e
segli mettessi dentro come cacci lauerga gittasi plumidita loro e debolezza se nadrebbono
i fumo parte e perderesti lazimento che auessino in loro.

V nalto migliore modo cia quando sono zasciuti i bianchi da fumi e sono caldi lieua il libecco
e abbia uerga sottile come gietata i canale doro p bactere e la punta di quella uerga
bacti e forala e poi abbi uno uncinello di filo di ferro e come lo piglia lauerga del pio
bo plombato che ai facto e mettila giu pel collo della boccia e a poco a poco latuffa
ne bianchi zasciuti e liquidi e fonderam entro e cosi fa tanto che uimetta altrettato
piombo quanto sono i bianchi e p che uene mettessi piu o due tanti no fa forza pche loro
arai nel bagno e poi quando affini puoi porre quegli bianchi mescolati col piombo insu
coppi e lasciagli colare nel bagno e no ai quella ricadia di mettegli colla uerga del ferro
e e piu saluezza dellazimento e quanto piu piombo ua tanto si salua meglio lazimento e cola
piu tosto i sul bagno mettane tanto che basti e no piu po che ti sarebbe uno stento pu
re a fare lauerga dandogliene troppo/.

Se auenisse caso che p cattiuo sale arai a trarre molti bianchi che sai quanto e piu
tristo il sale piu bianchi fa e il buono ne fa pochi pognamo che nauessi a trarre una
piena boccia farai cosi torrai il uetro i che gliuorrai zasciugare e mettiuene entro che
sia circa a mezza o/ poco piu ma no uene mettere tanta che ti sia malagieuole a trassi-

nare e anche traboccasse se zigonfiassino p lo fuoco e mettila nel cappello e no lazi
calzare e se lazincalzassi zincalzala poco sicche quando lauolessi trarre labbi agie
uolmente e se lazincalzi pure tanto che instia entro forte ribasta e poi fa fuocho
e stando un poco e tu uedrai che p lo caldo lacqua chiara stara di sopra e lagrossa di sotto
e zigonfiera lacqua chiara. Allora puoi leuare laboccia pianamete dal fuoco e trane
dellacqua quella che puoi chiara e cosi fa. 2. o. 3. uolte e poi lauanzo dellacqua cobia
chi che arai p arrogere metti i su quella che ai tenuta al fuoco e prima lasia un pocho
zafreddare laboccia calda sicche quel freddo no giunga i sul caldo o/ tu gittrai i altra bo
ccia e scema nel modo che ai facta quella se fussino troppi ma meglio e a fare i quella me
desima e tu spiazmerai unuetro e quando auessi allora lacqua de bianchi i su laboccia
che ai scemata ne trai nel medesimo modo tanto che tu creda che peni si poco a stillare
che auanzi tempo sicche sieno zasciuti quando lazimento o/ prima che sai che si penano a
zasciugare piu che lazimento e uogli piu tosto che gliabbino a aspettare lazimento che la
zimento loro poi gli fa stillare e quando no esce piu acqua e tu togli quella che ne trai esti
chiara e mescola co quella che ne stillata sicche co quella insieme zecua i fumi e abbia
la sua fortezza e p che la fusse un poco torbidetta no tenecurare po che sa a zi conciare
e ogni brutura nandra nel fondo cobianchi quando la conciera e l acqua concia zima
za chiara sicche abbia amete di sempre ziconciare lacqua de bianchi po che nabiso
gno ma poca conciatura a po sicche mettera uu suso poca acqua azientata p uolta al
conciare e no tanto quanto allacqua nuoua ne lameta.///. Deuetri. capo. 15.

Abbiendo dicto del partire e de trarre lazimento e de bianchi e come si fa lacqua da
partire e come si conscia. Dizemo ora de Vetri e che uetri bisognano al fare acqua e che
uetri al partire e che uetri a zasciugare e trarre lazimento e che uetri p trarre i bia
chi e come facti e come netti e da quello che si uole guardare che e alcuna uolta ne
uetri che gli fa ronpe prima che cominciere mo a che uetri bisogna a fare acqua/

Ogni uetro sadopa a fare acqua e questa e la cagione po che p piu delle uolte che lauetro
si ronpe si adiuene quando dai il fuoco grade e quando tu fai lacqua lasi prima stil
lare tanto che la feccia e auallata e quasi presso che zasciuta e se niuna humidita
ne e piu tosto di sopra che di sotto p che fuggie il fuoco e ro pendosi allora i uetro che
fendessi no esce acqua anzi se ne ua pure su alimbicco come prima ma no e che no
fusse meglio a fare conetri che no ronpessino e fussino netti po che alcuna uolta pu
re si pedono de fumi i luogo ronpe o/ fende alcuna uolta laboccia ma pche e piu &
rischio allazimento si ssbano uetri p lazimento e quegli di scusa sadopano acqua pure
che sieno saldi quando gli metti nel fuoco sicche allo stillare da prima no stillassino per
fessi anzi neua su alimbicco sicche quando i scegli uetri fano. 4. scelte prima p

leboccie dapartire la seconda per asciugare la terza p gli bianchi · la quarta sarano uuetri dascusa che nō sarano buoni a partire ne dritarre i bianchi ne aziento.

E prima diremo come uogliono essere facti uuetri da partire · poi quegli da asciugare aziento / poi quegli debianchi · e dogni cosa che noia a fare rompe il uuetro /.

Uuetri da partire uogliono essere acti / e ben fatti · e che bene risponda il tondo al collo / e netti di terra / uesciche / e gramzuoli / o / uero marmi · che si chiarino bene a guagliate diuetro · e nō troppo sōtili · e diuetro ben cocto / e sopra tucto guarda che nel fondo nō auesse troppo uetro · po che le fa fendere · e uogliono essere aguagliate di grādezza sicche bollino · e stillino · e facciasi uguali · essendo i medesimo fornello · se il uuetro cioe la bocca nō fusse bene tonda · doue auesse segno uerrebbe auere piu caldo che altroue · e essendo bene tonda uiene a dauere fuoco uguale · Vogliono essere netti di terra · po che la terra passa dalluno lato a dalto · e lacqua la rode · e rimane piu sottile il uuetro che altroue · e se passasse di fuori / e nō dentro p lo stropicciare / e trassinare alcuna uolta ne casca · e rimanui il uuetro piu sottile · benche poco monterebbe la terra essendo i luogo che nō uaggiugne lacqua nō passando dalluno lato a laltro · pure se le tuo ui nette dogni cosa tole · Vogliono essere nette di uesciche · po che le uesciche indebolischino il uuetro · impo che p corre il uuetro uento quando si fano fa le uesciche che sono uote dentro e doue debba essere in uno luogo · e di due sicche · e piu debole · e i fogli sono sottili · e p lo troppo stropicciare della grana logora il uuetro · e essendo cosi sottile si potrebbe rōpere luno foglio e rimarrebbe poi troppo debole laltro · sicche p questo le uesciche sono daschifare nelle boccie da partire · e se fussino nel collo nō monterebbe tanto segia nō fusse uesica sopra uesica che uerrebbe a essere i tre fogli quello che de e essere i uno / gramzuoli · ouero marmi sono al tucto daschifare · impo che come sentono il caldo fendono / e fanno fendere la boccia · e ancora essendo nel collo · po che se cominciassino a fare fendere la boccia nel collo · ne puo ne il fesso i sino nel fondo · sicche guardatene · e sia piccolo il marmo quanto uuole · Non uoglino essere troppo sottili le boccie da partire · che lai molto a trassinare · e essendo un poco appanate ma non fuori di forma durano meglio · e uoglino essere aguagliate diuetro · po che doue fusse troppo uetro piu che altroue si fenderebbe · e spetialmente nel fondo · che sai quando la boccia a troppo uetro nel fondo fende p lo caldo · ma nel collo nō monta tanto / e quasi in bocca sempre sono piu grosse che altroue · e monta poco / po che i bocca a il fuoco piu tempato / e quasi p che i colli sieno piu appanati stano meglio · p che iui le pigli altrarre · e almettere · e sero fussino forti trimarrebbono i mano /.

Uuetri da asciugare uogliono essere netti di terra / e marmi · ouero gramzuoli / e diuesciche i una parte / e bene aguagliate di grandezza / e di fazione che sieno bene ritonde · e uguali · di terra uogliono essere nette dalmezo in giu / o / poco piu che dalmezo in giu · po che quando muti lamola · e metti ne a sciugatoi rade uolte tiene lacqua piu su che lmezo · sicche tanto quanto tiene lacqua uuole essere netto di terra da indi insu poco monta · p che se uenterra lacqua nō la puote

rodere.

rodere che nō la tocca · e pure se puoi guardale da terra che passi · po che potrebbe cascare · e per que buchi uscirebbono i fiumi · e sarebbene poi peggiore poi lacqua · Vuole essere netta di uesciche · e spetialmente nel fondo doue debbe rimanere laziento · po che come sai laziento quando si uiene rasciugando tira · e serra · e se il uuetro fusse troppo sottile il fiacca · da indi insu non fanno danno le uesciche ma pure sarebbe meglio che nō uene fussino · p che il uuetro · e piu debole fogliato sicome dissi delle boccie da partire · Di marmi ouero di gramzuoli fa che non uene sia niuno i luogo niuno ne grande ne piccolo p che · e picoloso come dissi di sopra che fanno fendere · e nō se certo doue nenadi il fesso · Vogliono essere aguagliate di fazione · po che se non sono aguagliate di fazione nō ano il fuoco uguale / o / pari i uno lato come nellaltro · e doue sono cornute anno piu caldo · Vogliono essere aguagliate di grandezza · sicche mettendoui equalmente lacqua azientata sieno rasciutte · e facte a unocta · dico quelle che ai a mettere i medesimo fornello · / Uuetri da ritarre i bianchi uogliono essere netti p tucto di marmi p lacagione detta · e di uesciche · non fa forza · se gia nō fusse uesica sopra uesica che uiene a essere si sfondo · ma di uesciche simplici nō · e da dubitare · di terra ancora uogliono essere netti passando se nō fussino i bocca larghi · ti sarebbe malagieuole a mettere lui · e lonbuto uuole essere anche p la detta cagione largo · e se nō auessi de tanti larghi · togli uncollo di boccia i isecolli larghi · e guarda che i fondo nō auesse troppo uetro · ma sia uguale come a rasciugatoi · e alle boccie da partire · Acci certi che nō auendo boccie col collo largo · e dal collo della boccia che auessono rocto colto uirtragono i bianchi · e fanola il fallo di bocca che sia intera dalmezo i su cioe dal collo · e col collo insino almezo · e chuoprono con essa quella sanza collo · e insul collo agiunto pongono il inbicco · e poi uigettano su di molta cenere acciò che nō issiati · ma rade uolte sipuo trouare bene · po nō mi piace se gia nō ne facessi uscire molto consolatamete i fiumi · e sarebbe uno stento /.

Auanzo de uetri che tauanzassino da quella scelta in fuori cioe che nō fussono buoni da partire / o / da rasciugare aziento / o / bianchi · ui farai entro acqua · nō sieno eglino fessi · e nō dichiaro il perche · impo che lo dissi innanzi a pieno /.

Guarda di nō lasciare mai troppo indebolire lacqua da partire · po che essendo debole nō affinirebbe bene loro · e quando loro nō · e bene fine / e bene purgato da ziento · sopra lacqua tiene a galla cotali lisi doro · che tragono piu aziento · e quando lemuti quelli si neuanno collacqua azientata · e se quando lai rasciuto e fonduto ne farai saggio · trouerrai che terra oro · e erci gia stata questione di saggio facto p oro · tra il saggiatore e il partitore / che se poi ueduto · che il saggiatore · a · saggiato bene / e il partitore ae.

errato in questo perno auere acqua forte · e trouato che lariento partito · a · te-
nuto quello · che gli si trouaua meno · e enne stato chiaro · e rimaso contento dal
saggiatore · e assi auuto il danno · e auutolo a ripartire segire pinciuto /o/ pure
uolutolo uendere p ariento bianco p lo poco tenere doro che ue rimaso p male ptire ·

Dellaffinare a ceneneracciolo · —— Capto · iij ·

Abbiendo facto ricordo del partire a acqua · faremo ricordo dellaffinare ariento
a ceneneracciolo · E prima ci conuiene dire di che /si fa il ceneracciolo · e come /
A dfare il ceneracciolo togli cenere di bucato /e se le molle granellata in acqua · e gietta
il grossame · e se le asciuta lauaglia · e gietta il grossame · e poi ricepi la riuota doue uuo
gli affinare /e poi torrai di questa cenere · e fanne palle · e richuocila tra carboni · e
poi quando · e fredda lastaccia · e poni dallune delati · e poi abbi rena · e lauala sicche
nesca ogni tenere di grossume di terra · e poi la rasciuga · e stacciala · e poi togli /q/o/
/c/ parti della detta cenere stacciata · e ricocta · e una parte della detta rena lauata · e
stacciata · e mescolata insieme · e se uuogli bene mescolare falle passare p staccio
parecchi uolte poi lerimena insieme molto bene collacqua chiara · e necta che nõ
uandasse carboncino niuno · e quando uai messa tanta acqua che sitiene · e non
ti sapicca allemani strignendone · e · facta · e se ti sapiccasse allemani ua troppa
acqua · sicche dazagiene azagiene / E questa si chiama laconsolata · laquale porrai
sopra la forma del ceneracciolo doue uuogli affinare · e pollaui grossa due dita · e
fa che sia prima bene serrata latacca forte · sicche quando picchi il ceneracciolo nõ
apra dinanzi · sicche abbi buona bocca doue tagierai · Poi poni laconsolata · e colle
mani rassalla · e rassoda · e poi copiedi facciendo sesta depiedi · e poi colla pietra il pi
chia · e pulisci · e poi uugetta dellacqua colla pezza molle tanto che passi laconsolata
insino allalta sicche sapicchi insieme · e stropiccia cõ mano /o/ conpezza · e · e facto
e sempre quando fai la forma del ceneracciolo stropiccia lacenere che essimelli i og
ni lato · e sene carboni punto grosserizzi · gli getta una po che ti potrebbono noiare
il ceneracciolo · poi facto il ceneracciolo lo richuoci i questo modo · Mettiui di gro
ssi carboni · e piu dallato che nel mezo po che sempre ricuschezano nel mezzo qua
do cominceranno a ardere · e poi i sui carboni poni di quegli sgiardoni cioe ceppi
arsiciati che tauanzano alaffinare · e fallo bene ricuocere almeno p · 8 · ore se ai
tempo · impo che quando nõ · e bene ricocto · ribolle il bagno · e rompesi il ceneracciolo
· e alcuna uolta ischizza · e nõ puoi compiere daffinare /e talora · e · ischizzato x
tucto fuori p la casa /o/ p lo fornello p quella humidita · e se toccassi il bagno cõ ferro

molle anche il fa ischizzare · e · e dirischio · Poi quando · e ricocto · e uuogli affinare
spazza · e necta bene il ceneracciolo · poi uimetti entro parecchi carboni grossi · e
suui lariento che ai affinare · e sopra lariento anche carboni · e poi i ceppi · e insu
ceppi il piombo · e fa soffiare sicche goccioli il piombo fonduto a ogni lib · di rame · che
sara nellariento da lib · x · di piombo · e cosi susa · E se lbagno auesse aessi grado · che ua
licasse le · 400 libr · lascia andare il piombo adagio sicche caggiendo si scaldi · po che se la
foltassi subito andrebbe giu · e aresti il bagno grado · e freddo · e · e poi malagieuole a scal
dare · e anche logori troppi carboni · ma se ua giu adagio · e quasi caldo · quando · e caduto
nelbagno · ma a piccolo bagno poco monta pche si scalda tosto · Poi quando il bagno · e · caldo
che tenauedrai che bollira p melatacca doue ai ataglia · e tu poni lauerga a scaldare · e
lieuati della cenere dinanzi che possa aghetare /e poi comincia a daghetare · e prima che
lieui lacenere · e rimonda colcastagnuolo · poi laghetta · e tralo a fine · e quando dacoueta
e tu abbia parecchi pezzi dalegne · e scaldale sicche si rasciughi bene · e di quegli cie che
uarrogono uno ceppo nuouo · che senza bene · e fa fiama · e tiene caldo · e nõ mettono legne
altrimenti · e con castagnuolo il mestono pche si fumi bene · ma poco mota il mestare
p che sempre lariento caccia il piombo a galla · e poi quando · e rasciuto che comincia a rasso
darsi lieua i ceppi /e tralo a pezzi come siuiene rassodando · e fa si facti pezzi che cappino
nel coreggiuolo · e chi fondessi a chuza il uuoi lasciare rafreddare · e tucto nel ceneracciolo
e rasciugasi anche meglio · e puoi anche colcastagnuolo tirare ate cotale ariento piu
humido di piombo quando il mesti · e poi ritralo quando fondi · e arai lariento piu ascu
cto · poi se · e dorato ne fa grana · e come · e fonduto il getta · e nõ lo lasciare stare nel fuo
co · impo che essendo la grana un poco humidetta la conpa piu agieuolmete lacqua · e uue
ne la grana piu sottile · e sai che taluolta auendo acqua nõ troppo forte · e fondesti la grã
p che soprastette i fuoco · e uenne troppo grossa · ma se lacqua · e molto forte nõ fa forza
Poi quando ai leuato lariento lascia freddare il ceneracciolo quanche due ore · e poi ne
lieua · e quella cenere di sopra che sara piu ricocta nelieua p fare consolata · e nõ arai ari
cuocierla in calle come facesti al principio che nõ auesti cenere ricocta ·
De tu facessi altro lauorio al ceneracciolo che affinare ariento puoi mettere piu · e nõ rena
secondo · e lauorio che dice · se fusse dolce come ritracta di cimenti uuole piu cenere · e meno
rena · po che · e si dolce che · e malagieuole allaghetare · e se fusse di ritracta o altri lauo
rii zamunghi · uuole piu rena · e meno cenere · pche faccia il ceneracciolo forte · pche illa
uorio zamingo il fora · e tagliasi agieuolmente · sicche secondo il lauorii darai larena · e se
uuogli nepuoi fare prouua · e pigliaui qualche regola · e fane ricordo come tipare ·

E se grande quantità darciento e abbia lagio lascerai prima scaldare bene larciento sicche
sia rosso. poi puoi fare soffiare e subito fondera e anche sirasciuga meglio ilcoregiuolo
e se auessi adaffinare dopo maggiore che ricocessi ilceneracciolo lamactina puoi porre
larciento due ore inanzi nel tempo che siriciuole ilceneracciolo e inquel mezzo sara caldo
larciento quando uorrai fare soffiare p cacciare giu ilpionbo.
Inanzi che ponghi laconsolata sprizza unpoco dacqua isu laforma delceneracciolo e apicc
herassi meglio insieme co laconsolata co lacenere disocto laforma.
Quando ai picchiato ilceneracciolo sempre unfrega su lapietra unpoco asecha inanzi che
uigetti lacqua e rassoderassi e rapparezzerlo e farlo dilicato e poi colla pezza molle
stropicciarlo e turera ogni fessura.
Sempre quando ai facto ilceneracciolo poni imactoni inanzi che uicacci fuoco perichuocere
e que carboni piu minuti poni nelmezzo delceneracciolo e igrossi dallato po che sempre
siricuoce dauanzo infondo pche sempre uricasca fuoco.
Sempre quando ricuoci ilceneracciolo fa chel fuoco subasti insino che uuogli cominciare
ilfuoco p affinare impo che sesi spegnesse ilceneracciolo potrebbe pigliare humidita e
arebbene danno se non lorricocessi dacapo.
Sempre daprima quando comini aghettare fa piamente e co senno po che ancora e debole
ilceneracciolo che a poco compreso e potresti rompello e uccisare ilbagno e daprima schuoti
e picchi lauerga pche fa cotali costre aspre che daprima fanno rompe ilceneracciolo. ma
quando e dilicata taglierai piu gentilmente.
Quando ilbagno e unpoco grandicello e icarboni saranno uenuti meno drentoui e logiori
e diuentati minuti o quasi cenere e tu togli carboni grossi e poni ascaldare insu ceppi o
alla bocca dellatacca e quando sono caldi uegiumetti e umonda lacarbonaglia che darebbe
noia e no lascerebbe scaldare e cosi sempre terrai ascaldare icarboni pmettere nelbagno qua
do tiparra dibisogno che saranno logori quegli e diuentati carbonaglia e come uai messi e
carboni grossi. e quando isulbagno e ito ilpionbo che debbia e tu iscenoti iceppi che necaggia
lacinige e scene punto dipionbo accio che no cadesse poi isu larciento auando auessi affina
to e rascuncto e poi rasecta iceppi sicche nescameno fiama e uada piu caldo sicche loscaldi
piu tosto. poi netrai lacinigia chene cascata e metti degrossi carboni e soffia forte e
sempre abbia carboni ascaldare e metti nelbagno e trai cinigie o uuogli carbonaglia
e cosi fa insino che sia caldo e quando ilsoffio comincia amandare icarboni plobagno
e segno che siscalda. allora colcastagnuolo gittrai p forza dinanzi e cosi apoco apoco
tu uirai tirando icarboni adrieto come giuene iscaldando e sempre insino che ai
aghettare fa che lacanna stia adrieto sicche ilsoffio uenga dilungi accio che sispanda
p lobagno e scalderassi piu tosto e fedendo ilsoffio dipresso ilsoffio dipresso ispezza ica
boni e rafredda ilbagno e tira lacanna inanzi sicche mandino laghetta doue uuo
gli.

Quando ai tracto ilbagno presso che afine che nesca poca aghetta e tu latrai dalla
to nel canto sezaio doue imantaci sempre lagectono e no altronde e poi fare colla
punta delcastagnuolo soctile e farai meglio che colla uerga e anche quando ilba
gno fusse grande e abbondasseti troppa aghetta che farebbe rafreddare ilbagno
se non nelatraessi trala indi e trane piu tosto.
Quando auessi bagno molto ramingo e alcuna uolta auiene quando facessi della zita
tra daghetta o lanatura diloppa inanzi che lieui lacenere dalla tacca aghetta unpezzo
tanto chauij ilstagliare e chelceneracciolo abbia compreso unpoco po che ibagni ramin
ghi fanno iceneracciolo si teneri che sono troppo drischio atagliargli e se lacenere
usara grossa sara piu sicuro tagliare e solo ne lieua tanta cenere p piano che stia
unpoco apendio che lagetta na possa uscire e inmolla spesso iceneracciolo raminghi
p che lacqua gizasoda e no lasciare uscire troppo p uolta in uno luogo po che potrebbe
tanto riscaldarui che ilbagno forzerebbe ilceneracciolo e uscirebbene ilauorio e spet
talmente daprima insino inpiugi chemezzo che ilceneracciolo e piu soctile e poi e
piu sicuro quanto piu ingrossa. E se facessi lauorij molto dolci come dicimenti. V
uole ardere p locontrario cioe dinon adopare mai acqua po apena sanza acqua ilpot
rai tagliare se no lotiemi molto caldo e spetialmete aldasezo che ingrossa ilceneracciolo.
Ilbagno molto dolce sollieua male laghetta po quando no auesse aghetta abbia amete
di fregare lauerga aceppi e cadra nelbagno della cinigie che fara solleuare dellaghetta.
Ilbagno molto dolce si uuole tenere piu turato chelaltro e caldo accio che no sirafredi
do e ispacciato piu tosto che puoi accio che no issumi troppo che sai che per troppo cal
ccioli cupi p che simantengono cosi asettati meglio caldi e ano meno ispatio diso
pra assumare ma tu giuni atagliare che sono piu alti e sai quanto ilstagliare e ma
lagieuole benche potresti adopare due uergie co luna tagliare e mentre che tagli
laltra siscalderebbe e cosi no tiresteresti mai di tagliare e faresti piu tosto.
Selbagno fusse troppo caldo che auesse molti bollori e fumasse troppo alargha i
ceppi e andra piu freddo o tu sta unpoco sanza soffiare ma meglio e alargharc
iceppi e apriere ilfuoco e fare soffiare pianamente e tagliare e trarne dellaghe
tta po che no tagliando senandrebbe ilpionbo i fumo. anche abasserebbe ilbagno e sa
rebbeti malagieuole atagliare poi e aziauerlo e anche necopigliereb ilceneracciolo
lo perche scemerebbe assai.
Quando neceneracciolo a assai aziento chenpiglia poco disocto pche larciento no
unlascia uenire larciento ilpionbo anzi ilmanda disopra e figli fare aghetta dapri
ma e piu raminga chelasezo pche ilrame uolentieri sifa aghetta ilpiu tosto che puo
e po ibagni dolci fanno maluolentieri e astento aghetta.

Quando auessi azzogere pezzi punto grossi isulbagno iscaldagli prima molto bene
sicche piutosto licompigli ilbagno e quasi cioche azzogi insulbagno siuozzebbe
schaldare pche nusessi se auesse humidita.

Quando elceppo dinanzi e si basso e presso albagno che no possi rimondare dinanzi
lieno quello cappello didrieto e indi ilzimanda e ancora lecanne i modo che spazino
ilbagno e mandino ogni cosa dirieto sicche tisia piu agieuole e quando lecanne
o uero ilsoffio amandato ogni cosa indrieto fagli restare selfumo tinorasse.

A uolere affinare aziento che tenga stagno si uuole quando ilbagno e caldo e alori
mondo inanzi che comincii adaghetare trarne lostagno i questo modo. Abbi dellacini
ge tinta e getala nelbagno e ella fa rigofiare lostagno e quando e caldo e tu nela
trai conuino castagnuolo e meneramo secolostagno & auolere uedere quando ilbagno
e stoppolo poni mente quando inasera disopra e quando lai netto distagno ilziscalda
p che sara raffredda p quella cinige e se no fusse freddo no lozziscaldare anzi aghetta e
tieni amente che quando uifusse molto stagno potrebbe essi ilbagno caldo e no tenau
edresti pche iltiene lostagno aghiadata.

Sempre abbia amente quando ai affinare elcuati iceppi dirazunare dalluno delati e
ramontare lacenere che aranno facta iceppi pche no simescolasse co quella delcenera
ciolo che e come dibucato rauuscira e quella deceppi e come forte e no sarebbe buo
na p locenerazciolo po polla dallato e sara buona dafare bucato o dadoperalla a par
tire perincalzare lebocce.

Quando azzogi insulbagno cosa uerruna riscaldala prima se fusse humida po che
essendo humida potrebbe spezare o fare ischizare ilbagno e potrebbeti ischizare
nelluso e anche sarebbe meglio afarlo molto bene calda sicche sidissfacesse piutosto
nelbagno e raffreddasse meno ilbagno.

nota. bene — Guarda che nuno ferro molle mettessi nelbagno puerruna cagione po che fa ischiza
re ilbagno e no uenerimazzebbe punto infine che nauessi tracto ilferro molle e sa
rebbe grande rischio dichi uifusse dintorno e arresti azilauare ogni cosa e no potre
sti seguire illauorio tuo allocta.

Quando uoressi fare aziento molto fine erasciugalo bene nel cenerazciolo abbia
apparecchiato uno legno o uero uno ceppo duno mezzo rocco che no sia stato adop
ato sicche no sia stato arsicciato e faccia fiama e sia molto bene secco e pollo nel
mezzo e doue tipazza che serri meglio e tenga piu caldo e piu uazzogi unpoco
dipionbo soctile drauello nauazzato e quando inai dato coueta dopo questo pio
bo cheglai dato e abbi uno castagnuolo e uienimestando questo bagno sicche

faccia issfumare lumidita deipionbo che fusse nellaziento e parte anche nefira fia
ma che loscalderi e cosi mescola tanto che comincii azusodare e sello uolessi fonde
alla chaza ilmesta tanto che sia sodo e trane cotale roccia che facesse che sara azie
to pionboso e altrauolta ilzirazzai quando affini se uolessi trarre apezzi p fonde
incozeggiuolo sinetirazzai larocccia che puoi auere inanzi che rassodi o insino atanto
che comincia airisodare e come comincia airisodare e tu lieua iceppi e poi come
uiene rasodando iltrai apezzo apezzo.

Quando fai bagnatoi no potre ispago quando leghi lapezza alla mazza ma legauelo
con filo diferro o dirame po che legandola co ispago come sirasciuga ralarga e no ui
sta ferma e alegare co filo diferro o dirame non ristrigne e non ralarga e no ai
paura chegirando e se sardesse unpoco della pezza p me lalegatura.

Quando uolessi fare aghetta e mescolare rame con pionbo sempre metti nel cenerazcio
lo prima rame co buoni carboni e soffia ungrapezzo insino che sia quasi p fondersi
po che se uazzogessi e facessi gocciolare subito ilpionbo sarebbe uno stento afare fon
dere ilrame e mescolarlo colpionbo po fai sicaldo ilrame che sia p fondere inanzi che
faccia gocciolare ilpionbo e poi anche fai gocciolare ilpionbo adagio sicche compigli
bene ilrame e chi auesse ilrame fonduto e mettessilo cosi caldo isulpionbo sarebbe
meglio e sarebbe agieuole afondere aghaza o acozeggiuolo che fusse fonduto quan
do ai gocciolato unpoco dipionbo e iscaldatolo bene sicche no raffreddasse ilrame e poi
fai gocciolare lauanzo delpionbo.

nota — Sempre quanto e piu dolce lacqua delbagno che ai afare tanto uimetti meno zena nel
cenerazciolo e saraci piu agieuole alauorare cioe atagliarlo colla uerga quando aghe
tti ma no sipoca zena po che non reggesse e pche sia auisato sappi che quando io fo il
cenerazciolo ritraggo ilpane decimenti che e molto dolce sempre tolgo loctauo zena
e isette octaui cenere amisura e dem agieuole atagliare.

Non riuocere mai infecta ilcenerazciolo impo che alcuna uolta lo ricocto infecta e a
poi sellenato e no o potuto compiere daffinare sicche plomeno fai che uistia ilfuoco
ore sei aziuocciolo e molte uolte o uduto starui ilfuoco 3 o 4 ore e pare ricocto assai
e egli no e ricocto disocto e quello humidore che uirimane fa poi sollenare ilcenerazciolo.

Sempre inanzi che comincii adaghetare lasci copigliare bene ilcenerazciolo e sarai piu
sicuro tegnedoui sempre digrossi carboni nelbagno sicche laghetta nolfacesse rafreddare.

Detrauenisse quando auessi rimondo ilbagno che no potessi sitosto tagliare p trarne la
ghetta che uabondasse tanta aghetta chella cominciasse arraffreddare ilbagno erassoda
re gietta insu ceppi dellacarbonaglia ouero cinige challa cadere calda nelbagno e
se uuogli fare sanza gietare carbonaglia frega lauerga delferro aceppi disocto sopra il
bagno e cadrauene suso e puone colla uerga cauare fuori laghetta tirandolo fuori del
cenerazciolo sanza tagliare e se pure tagli che questo no tiualesse ogni uolta che temi

chelbagno non sraffreddi gittami parecchi carboni./

Sempre imantachi dasmerare uorrebbono auere lecanne lunghe pche elegno e chuoi delm
antaco stessono dilungie alfuoco che riscaldassono ilmeno che potessino po che chuoi riano
danno. e nellegname spesso sappiglia ilfuoco. se nõ bagni dinanzi elebocche e ilegname
e uuolere bensare lecanne delmantaco uorrebbono sempre essi dilunge aceppi/o/uoglia
mo dire alceneracciolo bene uno terzo dibraccio. e ispandesi meglio ilsoffio e nõ fiede cosi
di punta. e riscalda piutosto ilbagno delpionbo/o/quello che uuogli smerare. e poi quando. e cal
do da aghettare tu puoi tirare giu lecanne che arai messe sopra lecane delmantaco. e appr
essalle piu alfuoco ouero albagno oue tipare p fare andare laghetta atuo modo. e anche esse
do lapunta delle canne demantaci iscostate piu che ½ dibraccio. nõ montanulla auendole so
pra canna po che lepuoi mandare giu quanto uuogli. e ista meglio aquesto modo. pche siscal
dano meno lecane demantaci e aõo materia discaldare meno ilegno. E acci diquegli che
fanno lecane demantaci lunghe e poi i iscambio dianticane/o/sopracanne. aõo uno bocho
lare dirame che riguarda chelecanne nõ siscaldano tanto. e possollo tirare indrieto/e inanzi
come uogliono p che e largo p trazlo/o uero lenarlo. e perlo allor posta. pche e corto e seuo
gliono chel soffio dia piu dalluno illato che dalaltro delbagno/nõ anno se nõ apigallo unpoco
e cosi se uolessino fare dare ilsoffio piu inanzi presso almantaco. no aõo se nõ amette
qualche biecta dinanzi socto ilbocholare e piegharel giu e dara inanzi. e cosi seruorano
che dia indrieto ilfaranno guatare doue uorranno chel soffio ferisca. E questo cotale
bocholare uorrebbe auere piano disocto benche altroue fusse tondo acciò che stesse pin sal
do agiacere/o/quando uimettessi socto alcuna biecta/o testo p farlo ferire presso./

Quando auessi aziento circa on. xj. plibra. e uolessilo fare piu fine che sai che sai che uba
sogna poco pionbo fa che scaldi molto bene laziento inanzi che ponghi ilpionbo isuceppi ac
cio che come cade ilpionbo nelcoreggiuolo subito fonda laziento. po che se dessi subito il
pionbo cadrebbe adosso allaziento e. e sipoco pionbo che senandrebbe larneta o grande
parte in fumo inanzi che laziento fondesse e mescolassesi conesso. e anche laziento fa
to alto. e piu malagieuole afondare./

E. siuorrebbe sapere quando ai azimondare ilbagno. non dico p aghettare ma p trazne
carbonaglia sottile/o/loppolina zaminga sempre auere unsezzo ischiaccato. intorto e
trane meglio chel castagnuolo. bensiuorrebbe. prima colcastagnuolo tirare adse quello
che uuogli tirare e lasciare dentro icarboni grossi./

Non siuuole mai nelbagno tenere troppi carboni. e riscaldasi piu tosto e nettare spesso
col castagnuolo e trazne ogni cacturita che fusse nelbagno. e riscaldasi piutosto./

Alcuna uolta adiuene nebagni dolci che bisognano stare molto caldi auolezgli potere
tirare afine che p troppa caldezza nõ fa aghetta allora apri drieto ilfianco e rafreddera
unpoco. e fara della aghetta e se sraffreddasse nõ ai se nõ poi astrignere ilfuoco doue lapristi./

Auolere che laghetta non fori ilceneracciolo. siuuole quando ai facta laforma delceneracciolo cauare pmelatacca. e rienpierui di consolata. e assodarla come uera prima. e poi mettere laconsolata inogni luogo. e quello cauare uuole essi come credi lorompe nello aghettare che uiene quasi come uno scudo che monti luogo. e poi strigni. e anche. e piu grosso ilceneracciolo quanto piu ua giuso. pche piu cõpiglia alle ritracte. Ma aglirieti nelfondo nõ conpiglia ilceneracciolo. pche elaziento infondo e manda isu ilpionbo./

Chi uolesse affinare salno. sempre douerebbe ismorchiare lacenere che uuole adopperare alla uota. e torre lasmorchiatura. q. e piu gentile e miglior. e fa piu agieuole ceneracciolo atagliare e conpiglia meglio. po che nõ ne trai laterra. ././/.:—

Difondere alla manicha. — capo. iiii. :—

QVi diremo certe cose del fondere allamanica doue si ritraggono laghette e laltre cose. E prima diremo come siuuole aconciare lamanica. A fare lamanica terrai questo modo. fa prima chella sia lunga dentro doue alauorare tanto che disopra agiungha cõ mano insino alualticino mettendo lamano disopra onde simette illauorio. sicche ti sia agieuole aconciare quando auessi fonduto. e ella fusse loghora. e uolessi raccõciare p fondere altrauolta. E quando laracconci falla larghe secondo che ai larghi grãdi ouero buoni mantaci e possenti disoffio. che se lafacessi troppo stretta cio che loghora dintorno diuenta loppa. e mescolasi colfuo lauorio. po che se mantachi fussino possenti lalarghe ranno subito quanto bisogna loro. e farai loppa di quella terra. e andra giu fonduto meno deltuo lauorio. ma se lafarai larga aragione uanderanno piu carboni. e essendoui piu carboni darano maggiore caldo allauorio. e lemura insaranno piu dilunge faccendola lauorare nelmezzo sicche aranno cagione difondere. e anche lauorando dalluno delati silogherebbe iui. e nõ altroue. Ma essendo stretta silogherra i ogni luogo. ma piu ladoue lafarai lauorare. E essendo larghe benche logori unpoco doue lauora auendo dellauorio abastanza nõ logora molto ilmuro. ma pure illogora. e nõ potresti mai fare chella lauorasse si nelmezzo chel muro nõ silogorasse come uiene piu scaldando. pche siscaldono molto lemura quando sono calde sono piu agieuoli afondersi e colare. E facciendola larga aragione come dissi nõ perdera tempo. e fondera assai piu che i quel tempo che baderebbe a rodere e fondere lemura della manica stretta. badera afondere illauorio essendo larga. e p assai carboni fondera assai lauorio. Sempre quando fai lamanica fa che inbocca onde simette illauorio sia unpoco piu larga che altroue. ma nõ troppo. e uenga digradando. e ristrignedo come fa ilcartoccio. ma nõ uuole essi apuntata come ilcartoccio. anzi uuole essi larga daluolticino insino albuco del soffio aunmodo quasi. E acagione pche dico sia piu larga

dacapo sie accio che come illauorio uiene fondendo dellaltro uada giu e non
faccia punto ingambare/ po che quando lamanica auesse unpoco lauorato
alargata dapiede e se lauessi facta stretta rimarrebbe illauorio alcuna u
olta nelmezzo e disocto nellargo sinoterebbe e poi cadendo giu manderebbe
illauorio no fonduto subito i sulla cenere e sarebbe si dilunge alsoffio che
no lopotrebbe fondere bene e sarebbe cattiuo lauorio e anche no correrebbe
e farebbe pescaia e ritterebbe illauorio che ne uenisse poi bene fonduto
Ma se lafai piu larga disopra uiene poi quando a assai lauorio a rapareggiar
si e no che arapareggiarsi ma infine quando resta dilauore e tanto logora
che e piu larga dapie doue e ilsoffio che dacapo nella bocca donde sinecte
illauorio quando si parte e poi cade illauorio giu no fonduto e fa pescaia
Sai che titurra locchio ilpche tibisogna colla stanghetta tirare laloppa che
apra e che nesca illauorio che uenisse poi fonduto e tu sai che neltrassinare
silogora lacenere della doccia e allargasi locchio e rimane piu stretto qua
to piu salargha locchio sicche paquesto anche e cattiuo lauorio po che essedo
troppo largo locchio neschizano fuori ecarboni plosoffio se mantaci dessino
apendio e no dando anche emantaci apendio suspigne illauorio icarboni qua
de nemiene fonduto e menagli seco pche no ano ritegno che essendo locchio pi
ccolo glitiriene elaloppa fonduta elauorio glipassa come lacqua piu magro
elasciagli stare e rimangono alogorarsi escaldare dentro come debbono. Poi
nella punta della uelticina farai uno ismusso lungo $\frac{1}{2}$ dibraccio come uedi segn
ato nella prima manica quegli dacapo e questo ismusso uuole essere come e quanto
alza ladoccia/ o uero pende sicche losmusso suo sia uguale allosmusso o uero pendio
che dara ladoccia cioe che tanto abbia dal a al c quanto a dal b al d. Sicche sene
nisse caso che silogorasse ilmuro dentro dal a inuerso il b no uenga adalarghare
locchio po che no essendo smusso ilmuro uerrebbe adalargare locchio quando silauo
rasse ilporto muro dentro dapiede doue e a. E e uero che no essere che locchio no allar
ghi plauorare pche lacenere della doccia silogorera pleloppe e plolauorio che larodo
Ma proueggiendo almuro co quello smusso allarga tanto meno e rade uolte farai
silungo lauorare che logori quello $\frac{1}{2}$ braccio dello smusso ma meglio e che gliauanzi
che se mancasse pche poco fa noia aconciare ladoccia $\frac{1}{2}$ dibraccio tu sai che alcuna
uolta quando facciai sanza smusso faciai lauorare lamanica diritto p paura che

non logorasse dinanzi accio che no sapriisse locchio e no auesse chuore di fare lauo
rare nelmezzo accio che no logorasse dinanzi che sai quando lauora nelmezzo logora
intorno intorno/ e ora collosmusso puoi lauorare abandonatamete e fallo lauora
re nelmezzo che ara illauorio fuoco i ogni lato e fondera meglio e piu/ o uuogli
chiamare lauorare i ogni luogo pche uscendo lafiama dogni luogo pari della buca e
sopra e segno che lauora intorno intorno po sempre quando ai losmusso facto allama
nica metti sempre illauorio nelmezzo e lauora intorno intorno e logorassi dipari
e auolerla fare lauorare douunche tu uuogli sia nelmezzo su illauorio come innanzi
faremo mentione. E fa che ilbuco delsoffio sia piu su unbuono somesso che ipari del uol
ticino cioe dallaparte dentro dalcanto doue e a. misurando diritto doue e e che
uiene alpari secondo laprima manica che io o disegnata nella faccia di la e piu e
meno duno somesso secondo che logorano imantaci. ma amantaci comunali diquesti
grandi che susano basta questo e essendo piu possenti uorrebbe essere piu che uno so
messo e essendo meno possenti meno che uno somesso. Cosi anche secondo imantaci
fare larga labuca doue uuogli fondere pmelbuco delsoffio/ o/ uu dintorno doue lauora
p che lauora forte i una spanna intorno alsoffio. Se auessi emantaci molto possenti
e facessi poco spatio delsoffio/ o/ buco delsoffio ingiu tenauerrebbe che plogrande cal
do fenderebbe lacenere della doccia dicanto pmelocchio e allargherebbe tanto locchio
che nuscirebbono icarboni come dissi dinanzi esel facessi piu dilunge chella possanza
de mantaci no richiede rassoderebbe come cadesse e azzollerebbesi e tuterebbe locchio
e conuerrebbeti fare colla stanghetta come dissi sicche conchiudendo secondo lapossa
za de mantaci fa alto ilbuco del soffio. Ladoccia no uorrebbe essere troppo apendio po che
come silogora lacenere essendo troppo apendio apre troppo locchio. Anche auendo a
fare grande lauorio tireggiera meglio quando no ara troppo pendio po che laloppa lo
gora sempre lacenere della doccia quanta piu cenere usara tanto piu basterra ladoccia
e inpoco che lauori leloppe logorranno tanto che fanno fare pendio dauanzo sicche fa
rala apendio quanto puoi ilmeno pure che nestruccioli illauorio e laloppa e no restie
no p essere troppo piana pche no raffreddasse plocorrere adagio sempre latieni piena di
carboni sopra illauorio che nerasca e fa ladoccia corta e no raffreddera tanto tranna
e anche stara ilbagno piu caldo che sara nella fossa benche essendo illauorio dolce no
fa forza. ma aramingo si pche essendo poco caldo: pure e ilmeglio chessimescoli bene
colpiombo: si parte ilrame dalpiombo e rappigliasi dipse e no simescola bene colpiomb
pure e ilmeglio chessimescoli bene colpiombo p che poi allauorare essendo bene mescola
to ilrame colpiombo ilpiombo tirae meglio larziento delrame e menane seco piu arzie
to/ ma se diquello rame auessi affare moneta/ o/ picciolo/ o/ quatrini no monta nulla/

Anci potresti fare la fossa si piccola che traboccasse e uscirebbe ne il piombo e rimarrebbe il rame e arresti meno a nauazzare poi. e p questo piombo che ne traboccha. e buono poi p affinare conesso argento come il nauazzato. E sepre fa chella doccia sia soda sicche silogori meno po calcala e picchiala bene e poi lain suppa di molta acqua po che gittarui su dellacqua la fa rassodare molto meglio p che fa anallare lacenere. Se volessi fondere polvere di rame Vorrebbe esser la doccia piu apendio p che cadesse subito se no rafreddarebbe tanto. Ma dicti la doctrina secondo che bisogna alla gheta e cenerazzoli e rifare rimenti. Se Vuogli fare la manica sanza smusso allocchio come uedi che sta la seconda che io o disegnata nella carta precedente subito che lauorassi dinanzi troppo silogorrebbe quello occhio cioe il muro e allargherebbe p che quanto piu uenni in fuori piu uene allungando la doccia e locchio si farebbe maggiore e no riterrebbe i carboni ne il caldo bene p essere troppo sturato. E sai che alcuna uolta te interuenuto e etti poi conuenuto farla lauorare diretto e ai logoro quasi tutto il muro dintorno al bocolare. Ma quando la manica ara lo smusso allocchio no temerai che logori i luogo che ti faccia danno e potrai fondere piu abbadonatamete e farla lauorare intorno intorno e i ogni luogo e fondera meglio e farai piu lauorio e no temerai che faccia dano il che labbi a fare lauorare

Ancora si potrebbe acconciare la manica a dalto modo p meglio pote | altroue. picchiare lacenere cioe falla pure chello smusso allocchio che sara ½ di braccio e poi fare p piano quanto e uno quadruccio e poi fare che la uolticina fusse ismussa i alti cioe che fusse piu alta dinanzi come sta la ½ che e designata qui dia. E e uero che facciendola a questo modo la fiama andra piu alta p che e piu alto il uolticino e no terra cosi caldo ma no mota troppo p che puoi gittare piu carboni. E e Vero che si riguarda anche molto di no la fare lauorare dinanzi p che essendo logoro il ponticello o uero il uolticino e malagieuole a dappicarui la terra o altro p che no a dove sodarsi. Ma terrai questo modo. Torrai tegholi o altre cose lunghe conche uirsempia pognendogli p lo lungo staranno e se tegholi fussino troppi stretti o lunghi gli puoi farfare in pruoua benche basterà e saranno buoni di pezzi di quegli che si fanno o pezzi lunghi denbrici e le cose lunghe e sochi si legano meglio e sono piu leggieri e no cadrebbono p loro leggierezza come farebbe il mactone e fa che quando la racconci ubagni prima co la spugna molto bene e quando racconci sopra il buco del soffio ponui cose che no caschino cioe

cose leggieri lunghe e sochi colla terra o tu uiponi terra schietta un poco sodecta acio che si tenghi po che esso racconcia comactoncini si spiccono dalla terra e cascano p me il buco e tengono il soffio e subito si disfa di sopra al bocolare. E poi quando ai facta a uolere che si tenghi bene subito la richuoci e quello richuocere subito cosi fresca si stringa e falla rassettare insieme il muro nuouo di terra e sta piu forte e e uero chella un poco piu fende che non fa forza.

Sempre fa che i mantaci cioe il buco del soffio sia si basso che possa fare la fossa da ramere bassa sicche risponda a ragione po che auendola a fare alta no e cosi forte e logori piu cenere e pensa piu a fare no fare mai la fossa troppo grande acio che sempia tosto sicche netragga piu agieuolmente la loppa e uengano piu sochi che assai che essendo troppo grande ne fai parecchi parti e compartisci il piombo acio che ti sia piu agieuole a balleggiare ma meglio sta la fossa larga e poco cupa p che quando netterai no auallatanto e fa sempre loppa sochi e mapenasi piu a empiere da puma che no fa la piccola. ma essendo il lauorio grande sta meglio chella piccola p che nai spesso a scemare p copartire il piombo e fare pani intera o insu la riuota o dove tipare e questo dico no essendo lauorio molto ramingo po che essendo molto ramingo la fossa larga sta meno calda. ma se pure a lauorio ramingo la uogli fare larga tienui sempre di grossi carboni sicche stia calda.

Anche potresti fare una manica colui olticino smusso in fuori in alti sicche apresse in bocca che come la doccia pende in giu e collo smusso allocchio ½ di braccio che fusse smusso indentro in su come quello e in fuori come uedi qui disegnato in questa manica e no auessi punto di piano al uolticino. anzi uenisse canto tagliente tra luno smusso e laltro e facendola a questo modo ti sarebbe piu agieuole a rasodare e picchiare lacenere della doccia e p che il canto tagliene tra luno smusso e laltro e ritegno de carboni p che no cascasse come spesso fa il macione che si rompe o spicca ui puoi porre un ferro quando la muri e stra meglio e questa mi parte piu acta manica a racconciare. E quando ai facta la manica o quando la fai da lasciarui i bichi della uerga in fuche posi la stangheta quando uuogli aprire locchio o leuare loppa e saranno anche quei muricciuoli piu fortezza della fossa.

Quando auessi racconcia la manica e subito ricoctola e fusse di sopra co caldo e il fuoco ui bastasse insino alla mattina che uolessi cominciare a fondere stra bene p che quando comincierai a fondere trouerrai la manica calda calda e auanzerai

bene una ora di tempo. Ma se la racconciassi a octa il dì dinanzi che avessi a
fare la mactina seguente che la sera fussino logori i carboni abbia amente
di mettere la sera anche carboni sicchè la mantenghino calda insino alla ma-
ctina acciò che l'abbi calda quando cominci a fondere. E nota che quando
la riciuoci così adagio si riciuoce e scalda meglio i ogni luogo. E poi subito la
mactina cominciare a mettere il lauorio p che sarà la mactina calda che esse
do fredda ti conuiene prima soffiare un pezo e puoi cominciare a mettere
il lauorio troppo adagio. ma trouandola calda subito potrai alla terza palata
rinforzare e mettere assai lauorio. poi quando ai cominciato al lauorare
caccia su la palata ordinata del lauorio e de carboni e quanto uedi che caldo
più possa e più lauorio logori e patisca. tanto ne metti più puolta. Se ta
uenisse dato alcuna uolta troppo lauorio e tu poi metti l'altra uolta carb
oni sanza lauorio e così ti schiarirai il fuoco e fonderà bene e seguissi di
grauarla di lauorio troppo. no la patirebbe e farebbe gozzo nel mezzo e
non andrebbe poi giù e potresti fondere.
Se auenisse che nel fondere p no sape giudare il fuoco e facesse gozzo subito tista
di mettere su lauorio ma metti su della carbonaglia acciò che badi a fondere e patire
quello gozzo e quella carbonaglia e no logorrai carboni e se uuoi gli puoi anche
prima che cacci su carbonaglia cacciarui su de carboni alcuna palata e quando
il gozzo e diffatto e tu seguì collauorio come prima e se no potessi fare patire
il gozzo a questo modo farai ristare e mantaci e co una uerga pianamete rompi
che no guasti la manica e se i questo modo no potessi e tu lascia il fuoco e rompi il go
zzo p forza e poi raccociarai la manica e altro dì copierai di fondere il tuo lauorio
Ma a me mai no interuiene che facesse gozzo e no interuerrebbe a niuno che menasse
il fuoco chiaro e no gli desse sopchio di lauorio più che potesse patire sicchè guardatene
A uolerli guardare di no mettere sopchio di lauorio più che la manica possa patire
guarda che il fuoco uada chiaro e non troppo affogato che quando la fiama nesce tro
ppo affogata e segno che uabonda troppo lauorio e che il fuoco no può risistere a
tanto lauorio e no uoglio che tenauegli a dalto se no che carboni i schietti farebbo
il fuoco chiaro e quanto più lauorio uimettessi o mettera più l'affoghera e fara
fumo il quale si mescolera colla fiama e uerrane affogato come se auessi legne che
fussino i sul fuoco affogate e come la lazagassi fano il fuoco chiaro sicchè quando ne
di uscire il fuoco affogato cioè molto fumo nero mescolato colla fiama e segno che

no puo patire tanto lauorio sicchè allora rimedierai condare de carboni sanza lauorio
insino che nesca il fuoco chiaro abastanza e poi ritempera i sul mettere il lauorio seco
do che uedi che la manica patisce e se uporrai mete mai no ti farà gozzo. Ancora quà
do rimbonba la manica dentro p lo soffiare de mantaci e segno che lo ripiena di troppo la
uorio e se facesse troppo grande rimbombo e segno che ne poco lauorio sicchè quando
no rimbonba e la fiama nuscira nera e affogata di fumo ritempa di dare il lauorio e
quando rimbombasse troppo forte e tu crescì di dare più lauorio p uolta e questo si
uuole pratica.
Quando ritraessi cimenti uuole andare il fuoco più chiaro e lauorio nerruole uen
re meglio fonduto. po che quando fonde conuiene che l'piombo della ghetta che uimesco
lerai conesso con pigli ogni tenere che fusse nel cimeto e se no lo copiglasse allo cta lare
sti p duto. ma a fondere a ghetta e ceneracciolo no monta tanto p che no ai a fare con pi
glare alcuno tenere messolo ai a partire il piombo dalla cenere o uero loppa che facesse
ma quanto meglio uiene fonduto migliore lauorio sara. po che rade uolte farai acopim
ento quello che p cattiuo fondere rimane colla loppa sicchè ciò che ritrai e fondi tigua
da che nerengha bene fonduto e sara migliore lauorio.
Quando fondi lauorio sottile come sono cimeti o la polucre de rame fa che sempre la
molli bene. po che se nollo molli bene passeranno tra carbone e carbone e saranno sottili
che l soffio gli caccera fuori no fonduti. E se gli mmolli bene subito come sentiranno il caldo si
rasciugheranno e razzolleranosi insieme e così azzolati insieme se andranno giù alcai
do dove debbono fondere e fonderanno sanza uolere di fuori no fonduti ressi potti dal
E. gli auiene alcuna uolta nel fondere allamanica che ella fiama esce p lo cchio / soffio
così dalluno delati e no p tutta labuca e questo interuiene o p che il carbone insipa
ra dinanzi e tira lo cchio o p loppa che uscesta o p no essi bene calda no corra e ze
stassi e tira il buco se fusse p carbone no ui toccare p che e buono lauorio quanto
più e tirato lo cchio p che sta più caldo se fusse loppa e no auesse che insistesimasse
p che alcuna uolta uiene che l'altra loppa che nerruene fonduta la piene fuori e mo
nala seco no ui toccare po che nel toccare si logera la cenere e allarga lo cchio ma se fusse
si fredda che nessi che facesse pescata e tirasse lo cchio allora colla stanghetta la tira
nel mezzo e sempre la rita un poco a dte quando la tirai nel mezzo e spiccata la giugnerai da ogni lato loppa fonduta e mescolerassi e terralla
giuso e sempre la stanghetta co che tocchi e tiri a dte la loppa uuole essi in punta
un poco torta p che pigli meglio co quello poco d uncino e mettendo l uncino di sotto q
uando tocchi rompe rebbe la cenere sicchè quando uuogli toccare metti l uncino di so
pra e poi il uolgi p lato in uerso la loppa e tira a dte
Quando tira troppo spesso dinanzi allo cchio o dirieto al soffio e segno che quella

loppa·e·calda si poco che non corre e po resta e tira·ma se auesse meno lauorio
ilpatirebbe meglio e farebbelo andare si caldo che nõ tirerebbe anzi correrebbe uia
fuori della manica sanza porsi arestare sicche fa ditempari dimettere lauorio qua
do tirassi troppo spesso.

E quando abbonda tanto lauorio che tira·spesso uirassoda·sicche ticonuiene toccare
quando drieto e quando dinanzi·nel toccare chellauorio corre adunere doue tu toc
chi·p che ilcarbone casca·e apre e fa luogo allauorio·e come arsmosso illauorio p sua
grauezza cade·e abbondane alcuna uolta tanto p me ilsoffio che nollo puo patire·e ra
ssoda quiui·e fa fare gozzo o cade giu·e escene molto male fonduto·sicche fa che codu
chi si ilfuoco che abbi atoccare ilmeno puoi·e spetialmete drieto p che·e di piu rischio
p che·e piu presso allauorio·e quando auessi bisogno ditoccare drieto metti poco fezzo
sicche nõ trassini carboni o ilmeno che puoi·e pigia laloppa che tira dallumo delati lati
za pianamete tanto che apra ilbuco amanirci chelsoffio possa passare.

Quando zirai cimenti prima gligrunella·e trane ilgrossame·e poi gilauo e poi laua
ti giraseciga che netragga piu acqua che puoi·e cosi unpoco molli che nõ ne potrai tr
arre piu acqua·gliposa·e dalcro due tanti agheta apeso benpesta e uagliata·e quãto
piu·e sottile tanto·e migliore lauorio·poi posato ognuno giraguna molto bene insie
me sicche simescolino·e fa cosi parecchi uolte·sicche uenga bene disfatto ilcimento
po che selcimento nõ fusse bene disfatto e nõ auesse agheta i ogni luogo fonderebbe
e farebbe loppa·e nõ apresso laghecta che conpigliasse ilterrere chee nelcimento·ma
se sara bene mescolato e disfatto sara i ogni luogo dellagheta ilcui piombo cõpigliera
ogni terere che fusse nelcimẽto poi quando uuogli fondere lonmolla molto bene
apalata apalata quando iluuogli mettere insulla manica·po che se nõ fusse bene
molle forerebbe carboni e cadrebbe insulla doccia o presso allocchio male fonduto
e ilsoffio ilfarebbe uolare fuori·Ma se fia bene molle inanzi che giunga giu·sira
seciugera·e azzollera·e tucto insieme mescolato·e azzollato ilcimento collaghecta
cadra alsoffio·e fondera aunocta·e conpigliera luno laltro·e ilpiombo della agheta
nemenera seco·e conpigliera ilterere delcimento.

Come tu sai laagheta e ceneraccioli degliarenti affinati sifondono·e poi saffi
nono·e laghecte·e ceneraccioli che nescono sirifondono·e poi sinauazzano p auere
ilpiombo dip se p affinare altro arziento·e rame dip se·E p auere meno anauazza
re terrai questo modo alfondere alla manica leaghecte seconde·e ceneraccioli dõ
de uuogli trarre ilpiombo dip se·e ilrame dip se·e arai meno anauazzare·e

farai lafossa.

farai lafossa dellamanica piccola·ma nõ netrarre colzamaiuolo·ma lascia traboccare
e quello che nuscira sara piombo sanza rame·po che rame subito sirapiglia insieme e rasso
da·sicche quando fonderai parte ne nauazzai·sicche meno arai poi amettere inauazza·e
e migliore masserria·po che quanto piu metti infuoco ilpiombo piu cala·E p che dico
io difare piccola fossa·sie p che meno piombo rimanga colrame o rassodi conesso p auẽ
meno anauazzare·sicche lofossa nõ uuole esse troppo maggiore che rame che stimi che
nisara·e se pure tuenisse facta lafossa troppo grande puoi leuarne unpoco dicenere
sicche nesca del piombo quello che uuoi o che tipare e questo fa quando arai fonduto o presso
e cosi lascerai ilrame cõ poco piombo ilquale nauazzai·E insulbagno della fossa fara una
crosta laquale fara tra piombo·e rame·laquale anche suolla nauazzare·e terra merame
che ilpane della fossa se saprai fare.

Quando fondi laghecte degliarenti deceneraccioli·e affinargli e smezagli e trarne larieto
che tengono·assai potrai tenere lafossa calda che nõ sirapigli unpoco dipse ilrame·po che
alcuna uolta ildissa e mescola accio che siconpartisca colpiombo·sicche quando ilmetterai i
suceppi·nõ sia tanto rame dipse rapreso che non coli nelceneraccioli·E se tuessi della detta
fossa fane pani di qualche·100·lib·luno·E quando gitrai della fossa·e colzamaiuolo metti
nella fossetta che arai facta insulla ruota o i terra sempre mesta e dissa ilrame·e cõparti
scilo cõ quello che nescemi e dico che ne facci pezzi di·100·lib·luno·accio che uno solo gipossa
porre isuceppi·e sieno piu acti aballeggiare·E quando ai facta lafossetta p farui entro q
sti pani ricuocila bene co carboni·se nõ uuogli adoparе carboni mettui entro della loppa
calda·po che una grande loppa calda ilraseiugera assai·e se nollo cõpiesse diraseiugare fa
co carboni resto·sicche nõ uirimanga humidita che facesse ischizzare ilbagno del piombo che
uimettessi·E sempre questo cotale bagno uuole esse piu caldo che laltro·po che se nõ fusse
bencaldo nõ simescola bene ilrame·e nõ senetrae mai bene colzamaiuolo·po che essedo fredda
sappicca alzamaiuolo·e fa crosta e subito sicienpie di piombo sodo che uisapicca·sicche farai
lafossa piu indrieto che potrai sicche stia piu calda·e tienui anche de carboni sopra ilbagno.

Sempre presso allamanica uuole esse truogo o conca inche stia acqua dafreddare e laloppa
e quando trai laloppa freddala i quella acqua·e poi quando uuoi trarlane e portare apestare
lameti nelgrunello e uscirenne lacqua·e cosi asciuete e iscolate dallacqua le puoi fare pestare
e poi rimetterui dellaltre nelgrunello·accio che scolino·e fa chel truogo stia i modo che quella
minuta ne possi trarre colla pala.

E cia diquegli che fanno macinare laloppa come simacina larobbia·credo che fusse acto afar
lo·e che auessi lomacinatoio presso·che sarebbe bene afare macinare quella da sezzo cioe che
tauanzano alpestare·che sono piu ferringne e malagieuole·e nette dalle granella·po che da
prima faccendo macinare laloppa come esce del fuoco·ua troppa terra grossa che farebbe noia

almacinare e anche si pena poco a pestarle · sono quella seconda o terza pestatura
laquale sara netta di granella p che mente che pesti lo seccgli ·/
E ceci di quegli che fano macinare i coreggiuoli credo che fano bene ma pma suolezebbe dignatare
Guardati di no mettere ferro molle nel bagno po che subito neschizerebbe fuori il piombo per
lo fornello e potrebbeti fare male e a questi a zilauare ogni cosa a zauuelo ·
Quando tu ai affinati ceneracciolli e laghette degli arienti affinati e tracione lariento
e uuone fare pane di piombo p nauazzare laghette e ceneracciolli delle utracte · terrai que
sto modo al fondergli alla manica accio che abbia meno a nauazzare cioe
fa chella fossa dove cade illauorio fonduto non sia troppo grande e fa che mai non ne
tragga colzamaiuolo ma lascialo traboccare e quello che netrabocca sara piombo sanza
rame po che rame subito si rapiglia insieme e assoda · sicche quando fonderai parte
nen auazzai e azai poi meno admettere i nauazza · e e migliore masserizia po
che quanto piu mecti al fuoco il piombo piu cala · E la cagione p che dico di fare pi
cola fossa sie p che meno piombo zassodi col rame accio che meno abbi a nauazzare
sicche la fossa uuole esß poco maggiore che rame che tu stimi che uisia · e se pure
fusse maggiore che no auessi bene stimato quando ai fonduto o presso che fodu
to puoi zompe e abbassare il cielo della fossa dinanzi e farne uscire quello piombo
che ti pare e l altro lasciare col rame · sicche puoi picchiare e fazla un poco maggiore
cta che no stimi che bisogni e facciendo cosi potrai lasciare il rame co poco piombo ·
sicche azai meno a nauazzare · E in sul bagno di sopra faza una crosta questa sa
za tra piombo e rame laquale suolezza nauazzare come il pane della fossa · e questo
piombo che netrabocchera puoi adopare ad affinare ariento · come il piombo il quale
uscira della nauazza · po che luno ne l altro terra rame · anzi sara come se tirato u
scito fusse di nauazza ·/
Sempre quando ai conpiuto di fondere alla manica abbi un bigonciolo d acqua
e colla scodella negietta negietta dentro nella manica sicche si freddi un poco e p
questa acqua intenerizzano le soppe dentro che in sarano zimase del muro fonduto
e sarano piu agieuoli a zompe quando nuolessi leuare punto e rifare la manica
e p che le soppe che uuogli pestare sieno piu tenere si sispengono nell acqua · poi gn
ai gietata dell acqua nella manica tanta che no ne pigli piu gietta uene pure a s
codella a scodella tanta che nenada tanto nel bagno che freddi il piombo a poco a poco
e quello freddare si fa accio che no si fumi piu · e puonlo anche trazze se uuogli su
bito che · e freddo della fossa e netarlo della cenere e farne i tuoi bisogni se ai
fretta ·/

Albuco onde entra il soffio quando soffi alla manica · uuole esß ben largo e fa fondere
meglio po che essendo largo uenta il soffio e meglio e spargosi meglio entrando per
luogo largo e spargendogli un poco scalda meglio la manica che entrando p luogo stretto
po che entrando p luogo stretto siere di punta i poco luogo · e costuma parecchi carboni
come gli giugne tosto · sicche no possono i scalldare il lauorio e se scaldono e fondono · e
poco · ma spandendosi il soffio i scalda piu carboni e fonde piu lauorio · e p lo bucolargo
entra piu soffio p che no p chuote e torna adrieto come albuco stretto · e anche piu di
zado tibisogna toccare o scungere il bucogrande · se gia no fusse p troppo sopechio
di lauorio che mettessi che nollo potesse patire ·/
Quando fondera una uolta mauenne che sapresso il fuoco nel mantaco · e questo fu
p che la bocca o uero punta della canna de mantaci era troppo inanzi · e il fuoco rase
tanto della manica dirieto che il fuoco toccaua le cane · e p questo il mantaco tiro a
se uno carbone · si piacanna · e questo carbone arse il mantaco · sicche polle tanto ad
drieto che p che la manica si logorasse il fuoco no tocchi le cane ne presso a tre dita ·/
Sempre quando zacconci la manica poni un poco piu terra sopra la buca del soffio
p che quiui si logora piu che altrone · e cosi dirinpetto ·/
Quanto piu e ramingo il lauorio tanto piu carboni uuole ·/
Sempre suolezebbe uno bocolare di ferro p che logorando la manica dirieto sempre
sta fermo il soffio dove e la punta del boccolare · e se no si ponesse boccolare quanto
piu si logorasse dirieto piu adrieto darebbe il soffio · e logorasi piu i muro dirie
to · ben uolezebbe esß il bocolare no troppo largo dirieto pure chelle canne de ma
taci uentassino accio che riceuesse piu soffio che se fusse troppo largo dirieto
tornerebbe il soffio adrieto tosto · e p derebbesene assai · E uuolsi porre la punta
del bocolare quasi al pari dentro della manica sicche come si uiene logorando dri
eto caggia loppa i sul bocolare che l mantenga dal fuoco che no si logori e fonde
meglio nel mezzo col bocolare · se fondessi sanza bocolare sicouerrebbe fare lau
orare la manica a ragione come detto · e in questo adrieto ·/ ·ij·

Di fondere in fornello a Vento — Capto. v.

QVI Appresso faremo memoria di fondere a coreggiuolo in fornello a uento
e di rame e di ariento e altri fondere come uedrai apparire qui di sopto e inanzi
E prima diremo di fondere grana p partire
Quando fondi per fare grana p partire lariento affinato dorato nollo lasciare
scaldare troppo ma subito come credi che esca del coreggiuolo il gicta in acqua

e sempre fa che luaso dellacqua sia grande sicche subito freddi larziento che
giugne i essa · impo che essendo poca acqua giugnerebbe nel fondo e azzollerebbesi
e no farebbe buona grana ne sottile · e pche dico che nolo scaldi troppo la cagione
e · questa · pche essendo troppo caldo fa la grana grossa · p che lacqua no lo puo freddare
e cosi subito come bisognerebbe · e essendo no troppo caldo subito il freddo lacq
e fa la grana sottile e essendo sottile · e piu agieuole allacqua a operarla · e a con
pigliare larziento e affinare loro · Ma se auessi acqua molto forte no fa foza pche
sia la grana grossa a suo modo che no la parta e affini loro · ma radeuolte anzi la
forte che facesse quello · E auolere conoscere quando · e · fonduto a cagione di
gittare · mettiui un ferro sottile · e se ui sapicca larziento no · e da gittare / pche come
sapicca al ferro · cosi rimarrebbe apiccato al coreggiuolo · e quello aziento che sa
piccasse rimetti a fondere · cioe in molla · il ferro · e poi spicca larziento / o / tu il tie
ni tanto sopra il coreggiuolo che fonda · o · tu il serba p una altra uolta · e poi sta
un poco e lascialo scaldare meglio · e quando ti pare pruoua anche col ferro · e se
no sapicca · e tu subito il gitta · E prima che il gitti netta lo molto bene di carboni
e carboncini · p che no ne uadano colla grana · accio che no tinbractino il partire
e se pure ne andassino · quando ai rasciuta la grana · la metta da ogni carbo
cino · e auolere bene guardarsi da carboni · fa una pezza i sei doppi / o / circa
e · bactila col martello molto bene · sicche rassodi · accio che pem piu a ardere
e polla dinanzi al boccuccio quado gitti la grana · e no ui lasciera passare car
boni · ma prima anche netta e carboni che puoi · E se auenisse che larziento ti
uenisse scaldato piu che no uorresti · e parrati troppo caldo lasciala un poco
raffreddare fuori del fornello inanzi che il gitti · sicche il gitti caldo a cagione
E se quando affini nolo rasciugassi molto bene no fa forza · po che essendo un
poco humidecto · e piu agieuole e tenero allacqua · pertillo · p che il pionbo londe
bolisce · ma no uuole po esse troppo pionboso che guasterebbe lacqua · ma dico
p che no ti curi di rasciugarlo come quello che sanesse a lauorare che a areggere
a martello /

Sempre quando fondi aziento partito che sara uetroso · tiello copto · accio che
no uuadano carboni / o / cinigie · po che lerrebbono aghiato e darebbono noia
al fondere · e se uimescolassi aziento bianco sempre quando · e · fonduto il ue
troso · e se ua troppo uetro trane prima un poco · e lasciauane tanto che se la
ziento bianco che uimescoli auesse punto dumidita di pionbo · il purghi · e

traghindo · e rasciughilo · e quando auessi azroto aziento bianco potrebbe esse
si grande pezzo che no potresti coprire · el coreggiuolo · sicche se non lo puoi cop
rire fa co carboni grossi · e inbractezassi meno di cinigie · e fondera piu tosto /
E quando fondi aziento p fare grana no bisogna tenere copto il coreggiuolo
e se uolessi no potresti p che spesso · e · larziento inanzi che uada giu fonduto nel
coreggiuolo quatro dita sopra il coreggiuolo /

Se fondessi aziento bianco affinato · il quale no mescolassi co partito chauesse
uetro che il purgasse · fa ai cosi auoglio purgare · che quando · e · fonduto uigi
cta su del uetro e egli fondera e co pigliera ogni humidita di pionbo che auesse
po che sempre laziento gitta il pionbo di sopra · e aduedratene che mettendoui ue
tro bianco nuscira del colore che · e il pionbo · e chi lo uolesse molto bene purgare
un puo arrogere del uetro tante uolte che nesca bianco come uel mette · e quado
nuscira bianco · e segno che no ne uetro · impo che essendoui uetro il co pigliera
e tignerebbelo di suo colore · ma a aziento p dare agiorasi e p lauorare ne lauori
degiorasi basterra adare una uolta uetro · e no piu · e se pure ne dessi piu sarebbe
di sopercho · e terrestilo troppo i fuoco · e calerebbeti troppo · e prizerebbe p lo forn
ello cotali granellini /

Quando mescoli aziento partito con bianco p dare agiorasi togli dal $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$
di bianco di quello che fusse il partito cioe che ogni · 12 · lib di partito mescola
lib · 6 · o · 8 · di bianco / e no netterre il uetro se no · e · fonduto ogni cosa insieme
e · mescolato · e quel uetro del partito che uera ogni humidita allunolo e allaltro /
e · se ui mescolassi piu bianco · e no auessi tanto uetro del partito · arrogi del
uetro se nai /

Quando tu fondi aziento partito sanza mescolarui aziento bianco · e tu uuogli
dibassare la lega col rame · fa che quando tu uimetti il rame no ne sia fuori tuto
il uetro · po che uscitone fuori il uetro · e tu uimettessi il rame no uerrebbe lazie
to si bianco ne bello quando il gittassi i canale po che il uetro nelicua · e tira fuori
uno uelame nero · e purga che fa fare il rame nel conerracciolo di sopra · E mette
di il rame inanzi che nesia fuori il uetro · e camandone il uetro quando il rame ne
fonduto · e mescolato collaziento · Viene laziento piu bello quando il gitti perche
il uetro nelicua ogni sozzura · e humidita che auesse il rame · E ricordami che fe
ci una uolta uergine di circa a · on · 8 · luna daziento affinato · e allegale circa
a · on · 10 · e p che dopo il rame che uazzosi uimissi del uetro · e fello fondere di sop

e poi nel trassi. e uisci sibello quello arzento che dimostrava essere allegato don. ii. ½
sanza dare loro bianchimato nezuno.

Quando geti arzento fine i canale sempre metta prima molto bene il coreggiuolo di carboni e carboncini quanto puoi. e mezza piu bello. o tu poni dinanzi al boccuccio una pezza doppia come fanno i caldezai e nõ uandera carboni nel canale. E quando geti arzento basso. nollo mettere di carboni il coreggiuolo. e quando il uuogli gietare abbi apparecchiato della cinigie e subito come. lai gietato tuto in canale. gietaui su della cinigie fredda che chuopra tuto larzeto del canale. e larzento mezza di sopra bello e tirato sanza crespa. ||.

Di fondere i fornelli arzento e fare untume da ugnere pietre da piastre da monete. capo. ——— .lo.

Io tidissi che quando uolessi prouare se larzento fusse fondouto dagietare auessi una stangietta sottile come e. e ldito minuolo e mettessila nellarzento e se sapicca scaldalo meglio e se nõ sapicca il gieta e uscira del coreggiuolo. Cosi similmente puoi anche fare alrame e credo aglialtri metalli. ma nõ allorro. p che isdegnerebbe mettendoui ferro se nezuna scagia uicascasse entro. Ma puoi prouare allorro con pezzo di coreggiuolo. benche quando loro bolle. il puoi gietare e uscira del coreggiuolo. ma questo questo dico quando fusse si poco nel coreggiuolo e di sopra ui carboni che nol potessi uedere.

Quando fondi ore partito chuopri il choreggiuolo cõ testo. o con carbone. ma cotesto e meglio. accio che nõ uenti carbonaglia. o altro pactume e poi quando e fondito e tu ingetta unpoco di salnitro e farallo correre e purificherallo dogni alchimia che auesse dellacqua. E se uenisse caso che auessi a fare piastre gietate i pietre p fare monete darzento. o di bolzone. Prima ti conuiene sapere fare lunto da ugnere le pietre accio che uicorre meglio e ildetto unto si fa cosi.

Togli sterco di bue fresco e stempera col zanno forte e se potessi auere di quello de sapo nai che e. piu forte zanno e piu morbido sarebbe migliore e anche lazannata del bue cto sarebbe buona e del detto sterco del bue ui metti tanto che intorbidi e ingrassi molto bene ildetto zanno e poi ilrimena e disfa molto bene coldetto zano e comano e poi cola p istraccio largo. o uero scempio e quello che auanza ritorni cõ mano che nõ uirimanga nulla. e quello grossame gietta uia e poi ilrimena bene e mescola insieme e poi il fa passare p pezza sottile e quello grossame ouero lische. o rozume di bue che tuttauia gietta uia e poi quello sottile che ritornanza metti i uno caldezone e i. 3. o. i. 4. metadello

di quello mescuglio di zanno e di sterco metti una libra di sapone dapani. benche quanto piu ne metti tanto e migliore e anche se auessi seuo uecchio. o altro grassume nel puoi mettere. e quando ai messo il sapone poni il caldezone al fuoco. sicche il sapone si strugga e mescoli col zanno e colla bouina. e quando e bene caldo. e tu ilmesta sicche si mescoli bene zanno colla bouina e. e. fatto. E sempre quando uuogli ugnere le pietre se nõ fusse caldo il poni a fuoco accio che si scaldi sicche sia piu liquido e corrente sicche il possa meglio distendere insulle pietre e abbi una mestola fasciata di pelle sicche le possa menare piana i sulla pietra doue ai agictare larzento e fare la piastra e quando uieni augnere mesta e rimesta bene co essa sicche si copa tutta bene il grassume e poi co questa mestola ugnerai le pietre p piano. e prima uorrebbono esse unpoco calde le pietre se fusse la prima uolta la scalda. dalla prima illa sarano calde assai p che le riscalda larzento troppo. E sempre quando ugni le pietre uuole esse il detto untume caldo accio che si distenda meglio e corra come dissi sicche il possa porre suso sottile e logorzane meno. E quando ai unto le pietre le spazza colla spazzola sopra lunturne che ai posto. e poi ancora rregolizzi del ferro e scera la pietra e gietaui il tuo arzento. o bolzone che abbi e arai le piastre facte. e del detto untume sempre farai poco puolta accio che tenauiai el meno che si puo. ipo che sia fatto facto pute.

Se auessi ad allegare larzento e fare piastre p fare moneta e fusse grande gitta p fondere la piu tosto terrai questo modo. Prima il pesa e allega di p se e metti i una teghia puolto quelle che entrasse in uno coreggiuolo e il detto coreggiuolo togli grande se puoi di tenuta di qualche. 60. o. 70. libre sicche in ogni teghia ti conuenza mettere lib. 60. o. 70. secondo il coreggiuolo e se auessi della teghia ne puoi pesare meno p teghia e allegare e uienpoi il coreggiuolo di cesalglia laquale e allegata a punto tucta. o di p se o indi sparte e ogni pezuolo sicche luno che mancasse nõ guasta laltro. e cosi uieni pesando ogni quantita darzento e allegando che auessi affare moneta e metti p teghia quando lai allegato e pesato e messo tuto p le teghie secondo laquantita. e tu abbi tre nauicelle o piu secondo che uuogli fondere quantita darzento p uolta. ma p che tre nauicelle ti seruiranno a tre coreggiuoli e tre coreggiuoli p uolta i fuoco faranno gran dissimo fondere dico di tre nauicelle. Ma se uolessi fondere cõ piu coreggiuoli ti bisognerebbono piu nauicelle come dirrò. Poi quando lai tuto allegato e tu arai facto prima uno fornello e discostato dal muro assai accio che meglio nettaga i coreggiuoli e piu agieuolmente gli metta e azza e tragga arzento e auolergli fare bassi che si possa andare intorno intorno fa chel piano del fornello insu si posa il coreggiuolo sia a pari dello spazo e iluano onde entri larzo e iluento che fa fondere sia sottile come uno sinusso a doccia di qualche due braccia. o meno che salgha e giati inqualche uerso uscio pelquale abbia larzo e iluento. e p che questo fornello

o facto come dirrò. fa chel dõ fornello sia basso. e che uisi possa andare intorno

fazemo p tre coreggiuoli fa che egli abbia tre sportegli e appie dogni sportello
dentro nel fornello metterai uno diquesti coreggiuoli e nollo fare piu grande che
bisogni a tre coreggiuoli po che loghorresti troppi carboni e penerebbesi piu a
caldare e fa che sia alto chel coreggiuolo uengha alpari dello sportello e e piu
acto poi quando arai facto il fornello e tu metti di quello aziento i tre nauicelle
i ognuna quello che arai allegato i una teghia p mettere i uno coreggiuolo E auē
do messo i quelle tre nauicelle laziento allegato di tre coreggiuoli e ciaschuno
di p se e tu lo porta presso al fornello e i ogni coreggiuolo nemetti della sua na
uicella quello che ti pare potrai aconciare sicche nō andasse fuori nel fondere po
che andandone punto di fuori guasterebbe lalega e poi gli metti nel fuoco ciascuno
p lo suo e appie del suo sportellino e apie del fornello di fuori sotto quello sportellō
metti la nauicella collaziento che ai a azzogere al coreggiuolo di quello sportellino
sicche quando sara ito giu fonduto quello del fuoco possa azagha sanza errare ogl
coreggiuolo il suo che lasciasti che no uentrana E sempre serba aldasezo a azzogē
que pezzi piu corti che meglio entrino nel coreggiuolo sanza uersare di fuori E q
uando comini a fondere fa che alla prima fondituza nō alleghi tanto aziento
p luno coreggiuolo quanto p laltro ma fa che al primo che uuogli gittare nō az
zoga aziento sicche algittare alegasse si poco che no ti bisogni azzogere ma che ui
cappia la prima uolta e al secondo se ne uuole auere azzogere poco e al terzo
assai E questo dico p che fonda e possa gittare prima luno e poi laltro e che mete
che gietti il primo e tienpi il coreggiuolo gittato e uoto laltro fia caldo sicche sepre
abbi che gittare e a empiere e nō tabbia astare e uuolsi auere tante pietre che
tenghino uno di que coreggiuoli p uolta e se tre coreggiuoli nō tidessino cōtinua
facciendo fa che faccia il fornello a quatro coreggiuoli o a quanti tu uedi che
ti basti E abbi amente che sempre quando ai messo ogni cosa i sul coreggiuolo da
dare alle teghie e metterne nella nauicella quello duna teghia allegato duna te
ghia allegato p auerlo presso p tienpiere il coreggiuolo come ai gittato e se face
ssi piu coreggiuoli ti conuiene fare cō piu pietre e p che le pietre si scaldarebbono
troppo gittarui cosi spesso te lecōuiene auere due e nellina gittare una uolta e
nellaltra laltra uolta e dalla prima uolta i la puoi fare ciascuno coreggiuolo pieno
p che gittarai ordinati che luno uenga fonduto dopo laltro e cosi uegnendo fonduto
luno dopo laltro farai i uno di ungia fondere E p che il coreggiuolo di circa a lib. 60

di tenuta e troppo grande peso a trassinare arai uno coreggiuolo piccolo sic
che entri nel coreggiuolo grāde e trazzane prima quanto potrai poi pigle
rai il coreggiuolo grande e uoterlo e uoto il coreggiuolo grāde subito il ri
enpi che arai apparecchiata la nauicella collo aziento allegato e rimettilo
i fuoco e uuolsi fare presto acciò che nō rafreddi troppo che potrebbe fendē
sello lasciassi troppo rafreddare fuori delluogo caldo che raffreddasse subito e
come lai ripieno e rimesso nel fornello e lasciato nella tal nauicella quello che
nō uentra p azzogere poi subito ugni le pietre e acconciale p gittare laltro
coreggiuolo che uiene a essere caldo dopo quello e acconcie le pietre subito
gietta laltro coreggiuolo se e caldo a ragione e cosi poi segui laltro che uie
ne a essere fonduto e caldo dopo quello e cosi tuto il dì arai faccenda sanza stracti
e farai ungrande fondere sanza stracti E abbia amēte che sempre quando
assetti le pietre collontume che dissi qui disopra come si faceua e conche sig
nemano subito lespazi cō spazola e poi acconcia i regholuzi del ferro e serrale
E p che i coreggiuoli si conseruino meglio fa chella prima uolta uu fonda entro
aziento partito uetroso se nai p che il uetro come uiene a prendo i poli ploral
do uentra e turagli e nō lo lascia aprire e dura poi assai riguardandolo
E se nō auessi da fondere aziento partito uetroso fondiui qualche altro az
iento e mescolaui da prima cosi freddo del uetro che nabbia nel fondo e i ogni
lato e uerracti bene medicato cō questo uetro che basterà poi assai sello fred
derai adagio cioè che quando ai cōpiuto di fondere il metta nel fornello caldo si
che si freddi insieme a uuota col fornello e ancora in sul piano del fornello che ne possa
trarre i ferri insuche si posano i coreggiuoli e fa che entrino p buca che il muro della buca
sia piu indrieto che il muro del fornello undito o due sicche uersandosi il coreggiuolo
laziento caggia giuso e nō abbia donde restare se nō restasse in su ferri a piccato nel
puoi spiccare traendo i ferri di loro luogo.

Quando laziento allegato che tu uuogli gittare e caldo inanzi che gietti abbi uncore
giolecto di quatro lib o circa e piglialo colla beccuta e tustalo giu nel fondo e rimesco
la insieme laziento e uenga piu uguale allegato e mescolato.

Se auessi a fondere bolzone e gittare in piastre p fare quatrini o piccioli simile
fare il fornello i questo modo Che gli abbia la fossa sotterra donde entri la zia e uuoto
e di rimpetto auscio come dissi de fornelli dellaziento e il piano suo i sue sicche sano a posare

i coreggiuoli sia al pari dello spazzo e che el muro socto piano del fornello sia piu indre
to che quello dentro al fornello vindito/o due. sicche se fusse bisogno a menare
il fondo e nettarlo di bolzone che vi fusse apiccato/o che fusse apiccato intorno al for
nello no abbia a nettare anche le mura socto il piano dove stano i coreggiuoli e fac
ciendo il muro vn poco piu indreto no vi sa picchera mai nulla p che se vi mettesse
i coreggiuolo quello che passera di socto cadra in terra sanza toccare o apiccarsi alle
mura dallato p che saranno piu indreto che quelle sopra al piano del fornello. E p che
il rame fonduto caggiendo i suifezzi e malagieuole a spiccarlo. fazai il fondo del for
nello i questo modo. Mettezai prima le uergh e del fezzo socto il piano o dove si de
bbia posare il piano del fornello e fa che gli abbia. 3. o. 4. dita di mano dalluna allal
tra. e poi abbia della paglia sodo e pone sopra quelle uergh e poi vi distendi suso
della terra forte che reggha bene e poi vi ella suso alti due dita e poi fazai sopra
questo spazo di molti buchi donde entri il vento e lazia e fagli grandi come pallot
ole grandi e fa che i detti buchi no vienghino p me i fezzi di socto. sicche vi ersandosi li
coreggiuoli il bolzone no sapicchi al fezzo. e questo fornello vuole stare di sopra
come fornace da picchierri. accio che quando ai gittati i coreggiuoli vegli metta den
tro a freddare sicche si freddino adagio e co caldo e vorrebbesi acconciare che auesse
piu caldo di sopra che no a la fornace da picchierri dove si mettono a freddare i picchierri
p che il coreggiuolo vorrebbe piu caldo che sarebbe il modo che el fornello di socto gittasse
le fiame i quello di sopra come la fornace da picchierri e fare nel cielo di sopra vna pi
cola buca donde vscisse lumidtade del fumo da prima. e se la facessi grande nepo
trai turare parte. e p che si scaldi bene il freddatoio di sopra aiutalo da prima co car
boni e p potere freddare i coreggiuoli quando saranno vn poco stati i questo freddatoio
caldo fazai sopra il cielo. 2. o. 3. gradi sportelli quando vuogli freddare i coreggiuoli gla
tra. e turi la buca del mezo p laquale viene la fiama di socto che scalda il raffreddatoio
poi quando i coreggiuoli sono raffreddi vn poco. e tu ne gittai cosi tiepidi e mettili n
ella fossa socto il fornello e trigiata dentro nel freddatoio de carboni accesi. e apri la buca
p laquale viene la fiama di socto e tura gli sportegli da raffreddare. E sempre quando
arai gittato il rame simuole auere apparecchiati de coreggiuoli freddi pieni p mettere
nel fornello e allalta fonditura adopare auc di prima che saranno raffreddi in quel mezo
e adagio e potragli ziempiere sicche sempre siuogliono auere i coreggiuoli doppi e alquanti
piu p che possi torre di aue piu se sene rompesse alcuno. E p che il rame e malagieuole
a fondere e vuole troppo grande caldo si vuole fondere i coreggiuoli piccoli p che fondedo

i coreggiuoli grandi sarebbe malagieuole a scaldare tanto rame insieme
e i dedi coreggiuoli piccoli i che dico che fondi uogliono esb ditenuta di libre
.20. i circa e acconciarui da prima quello che puoi e poi no gli riempiere p che
ti sarebbe vno stento a riempiere que coreggiuoli piccoli e anche a questi a tali
coreggiuoli a tenere troppo apto il fornello che raffreddarebbe il fornello e
i ognuno de detti coreggiuoli di lib. 20. di tenuta o circa neconcerai tato p ma
quando il metterai i fuoco che sara. 12. o. 13. lib. sicche fondendo i coreggiuoli pi
ccoli ti bisogna fare grande fornello accio che vene cappiano assai. sicche fondi
piu bolzone p volta. e a questo ti bisogna auere le pietre pure sempre p che ano
agio di freddarsi. Ma se volessi fondere co piu di vno fornello p spacciarti abbi
le pietre doppie e adopera quello medesimo intuime che allaziento. E sempre
abbia a mente che el palco di mezzo sia piu basso che puoi accio che si scaldi il for
nello piu tosto e co meno carboni.

Se io auessi a fondare grande quatita di bolzone io ordinerei le pietre doppie
e come ordino allaziento dauere sempre che gittare cosi ordinerei al bolzone
e come ordino che sempre vno coreggiuolo allaziento sia caldo a gittare e
fondo intre coreggiuoli i vno fornello ordinerei al bolzone auere tre for
nelli nel modo predecto. e che i ciascuno de decti fornelli andrebbe sei coreggi
uoli sanza auere a zoggere lib. 60. di bolzone o quello che andasse i mezo le
pietre. E farai che sempre luno di questi fornelli sarebbe fonduto e caldo da
gittare e farebbesi grandissimo fondere auendo i coreggiuoli doppi.

Sempre quando metti coreggiuoli i fornello p fondere auento mettiui marto
ne. o altro in su che si posi. e starebbe bene di mezzana. e no vorrebbe esb piu
larga che il culo del coreggiuolo accio che turi il meno che si puo il vento e lazia
che fa fondere. e meglio e p di socto al coreggiuolo vn fondo daltro coreggiuolo
e i iscambio di cenere torre della carbonaglia vagliata sicche sia trita. E que
sto pezlo vn poco altezuzzo. si fa p che carboni scaldino insino al fondo de coreg
giuoli assai. e fassi anche p che quel pezzo di mezzana o altro che togliessi ab
bia il vento p li buchi e non in fondo del coreggiuolo p che quello di socto il bruce
ra. e essendo il coreggiuolo caldo e auendo il vento dove no auessi carboni ac
cesi potrebbe rompe o fendere. e se il macione o mezzana o altro i sicche pone
ssi no fusse pari in suo piano dove a ascedere il coreggiuolo vi puoi porre su del
la cenere stracciata e a parezgiera il sedere del coreggiuolo.

Sempre quando ai fonduto rame ouero bolzone o ariento la sezaia uolta che u uogli lasciare fuoco potrai mettere i coreggiuoli a sfreddare nel fornello caldo doue ai fonduto e fredderanosi allora che l fornello. E abbi amente che ogni carbonaglia che fusse cascata di sopra rimettela i fornello quando lasci il fuoco acio che rodi e consumisi. E quando il fornello e freddo trane i coreggiuoli e pogli dallato p altra uolta. e poi netrai la carbonaglia e pestala e lauala. e p che dico che la pesti. e questa la cagione p che alcuna uolta ne sarebbe a piccato al carbone unpoco e no perderebbe sichel carbone nolo tenesse agilla e nello smorchiare nandrebbe agilla e potrestilo p dere. Ma quando fondessi oro no si fa questo p che rade uolte auiene allo oro ma pure auiene alcuna uolta. e questo p che ti fo io ardere la carbonaglia sie p che abbi meno a pestare e lauare.

Del rame simile alegare ouero bolzone p fare picciolo/o quatrini sua fare grana ma meglio e farne piastre sottili come il dito mignolo. e quato saranno piu sottili piu tosto fonderano. e dico di terre piastra piu tosto che grana p che la grana tiene troppo luogo e se no arrogessi quando fussi ito giu ne fonderebbe troppo poco p coreggiuolo. E di quelle piastre sanza arrogere se ne cocierà da prima tanto che ne i coreggiuolo di libr. 20. ne sara libr. 12. o 13. E se dette piastre sinorrebbono gittare i canale basso/o si forma di pietra chamessi a quella grossezza e fusse il pezzo a puntato come il coreggiuolo. E se pure quando allegni la detta piastra fa che ponghi lariento che arrogessi da sezzo p che fondera piu tosto lariento e indebolira il rame che toc chera e farallo fondere. E sempre quando fai la piastra p allegare fa unpoco di grana p allegare i pesi minuti.

E quando allegni uogli piu tosto pendere nel meno che nel piu. po che sempre nel calare cresce la lega. e se pendessi nel piu e fusse migliore che rimedio del piu no sarestti ristorato se no quello che fusse il rimedio del piu. e lauanzo ti parestti se gia no volessi fondere e rallegare da capo. sicche fondati i sun unpoco meno. e uerracti la lega a punto p che cala e cresce la lega come o detto. e i poche uolte la pratica che pigliera tu ierra allegato i modo che torniera la lega a punto. sanza rimedio di piu/o di meno/o/ co pochissimo rimedio. E se allegassi a meno chetornasse la lega. a meno che sia il rimedio del meno a restti a rifondere p che no ti sarebbe accettato. ma si el piu che el rimedio del piu. ma p dittelo p che no ti ristora se no quello che da p rimedio di piu. e cosi tu del meno.

Sempre quando compri/o uendi i coreggiuoli di uienna guarda a torre di quegli aspri che no sono cosi dilicati. e che sono facti di terra molto trita e gentile. po che quegli di quella terra trita e gentile e dilicata no reggono. ma subito

fendono. ma quegli di terra granellosa e grossa reggono meglio. ma sono piu aspri e meno dilicati. po che quello grossame e granella lega e no lascia apure come fa la rena grossa e bianca ne coreggiuoli da sancacino che sono bianchi. e p quella rena grossa che lega reggono meglio che nostri. che si fanno a carmignano regga al fuoco assai bene. che no fende. no dimeno p che sono di terra gentile e dilicata. no anno i loro cosa che leghi. il p che aprono e fendono spesso. dando loro il fuoco subito. e no dimeno la terra reggiera al fuoco che no cola. e credo che se uanesse rena grossa mescolata no fenderebbe.

Di fondere con mantachi a Cazza. — Capto. xxij.

E sono di quegli che sempre fondono in cazza. e ariento partito. e bianco e ogni cosa. e p no auere in paccio del uetro mettono i culacci delle boccie colla riento partito. e ogni uetro arientato aritarre nel bagno. quando il bagno. e piccoletto. come dissi adrieto. oue tractai dell affinare. E questo fanno quando affinano ariento bianco e poi tuttol pezo lasciano rassodare. e no lo lieuono a pezo a pezo come usene riscaldando. come sia p fondere a coreggiuolo. e poi il cacciano sopra la caza. e fondono. po se volessi fare a questo modo. Tiemi questo modo a fondere a caza. farai prima la caza di terra forte. e capecchio/o/ stoppa mescolata che duri a fuoco e mettila nel cazile. e rincatzala co terra. e posala in su carbonighia si che la possa drizzare quando volessi. E inanzi che cominci a fondere abbia di buoni carboni grossi e mettigliui dentro/ e soffia sicche faccendino. e lascia stare unpezzo sicche si richuoca bene. e no soffiare se no tanto che accenda bene i carboni. poi accesi i carboni lascia la ricuocere adagio. poi quando e ricotta. e tu abbia il pezzo dellariento. e poi lo in sulla caza. e sopra lariento il bocolare e lariento fa che sempre tenga di carboni acio che l soffio giunga prima in su carboni. e i carboni p locaido del soffio faranno fondere. e se el soffio giugnesse in sul ariento di colpo sanza trouare carboni no fenderebbe anzi il rafreddarebbe. e sempre fa che l bocolare dia e ferisca a pendio i giuso e che ferisca nel mezzo della caza/o/ unpoco piu adrieto in uerso il muro. p che soffia inanzi. e uerra a soffiare nel mezo della caza. e il bocolare uuole essi di rame. e dura meglio che l ferro. p che il ferro si coglia molto. e crederebbe chi no ne fusse pratico. che l bocolare del rame fondesse. e egli no fonde mai. e regge molto bene. e il detto bocolare fuori del muro uuole essere circa anno sommesso. e come sta il bocolare a pendio in giuso. cosi fa stare i mantaci. e cosi simile fondi il rame. e se la caza facesse loppa che si logorasse. rimonda con uerga

difezo · e tiene amente che illauorio pionboso lasa molto logorare · e se teniogli certificare · pozzai mente quando affini bolzone · nauazzato p che · e humidetto di pionbo silogora la gaza due tanti · e piu che affinando rame uecchio di parnoli o secchie o altro /

Sempre fa che la caza non sia troppo cupa · po che aocta ti parrebbe calda di sopra che no sarebbe calda a bastanza di socto · sicche fazala inanzi unpoco piu larga che piu cupa · e anche essendo unpoco larghecta no · e da temere che mandasse fuozi cosi come della strecta e cupa · e · e piu salto e buono lauorare e spirgheza meglio ogni humidita di pionbo che fusse i quello che tu fondi · e se fusse troppo graue quando fusse piena e uolessi gictarla trane e scemane prima col coreggiuolo o tu fa a tucta insieme colla stanghecta o co lunecino doppio o uero uncino a capanella come fano quegli che gieztano il rame affinato · E se uuogli che no escano e carboi col metallo che fusse fonduto nella caza · quando il geetti fa dauere uno canauaccio line · e fare in sei pezzi · e largo circa a · 4 · dita · e bactilo bene sicche sia sodo e apicchisi insieme e penezae piu a ardere · E poi quando gieti il poni dinanzi al bocciccio che no nelasci uscire i carboni · e falla tenere colle mollette o come ti piace piu acto · e lascia solo onde esca p lo bocciccio il metallo fonduto o rame o arzento che fondessi /

Se volessi fondere in coreggiuoli comantaci quello che tuogli fondere o arzento o rame · se ai lagio sempre lascia molto bene riscuocere il coreggiuolo nel fuoco inanzi che comincci a soffiare forte · po che dandogli il fuoco subito spesso fa fendere i coreggiuoli · e se louuogli adopare altra uolta · quando ai fonduto conguasto che si fondi in luogo caldo · e adagio · sicche come lai uoto il rigieta nel fuoco · e fredderassi adagio come si penera a spegnere il fuoco · E quando fondessi oro o rame che sono piu malagieuoli a fondere si uorrebbe fondere come alla caza che tra metallo · e il bocolare auesse de carboni · sicche il soffio ferisse i su carboni · sicche pozzai i coreggiuoli appie del buco del soffio e i queimezo de carboni · Ma se fondi arzento · poni il coreggiuolo piu iscostato dal buco de soffio e alto che dia quasi el soffio a mezo laltezza del coreggiuolo e fondendo i coreggiuoli di tre cantora come sono quegli di uienna · si uorrebbe porre uno decanti inuerso il soffio · sicche si spargesse bene il soffio · e fare che tra il soffio el coreggiuolo auesse ben · 4 · dita di carboi e scaldasi piu tosto · e no fa rompe il coreggiuolo · e a questo modo no soffiare forte p che larzento · e si agieuole a fondere che ogni piccolini mantaci sarebbono sufficienti · e soffiando troppo forte no reggierebbe il coreggiuolo p che uiene etro el soffio di punta · e no nel uano come agli altri metalli cioe a · oro · e arame p che il poni basso e fai che percote nel mezo del uano come alla caza /

E cia di quegli che fondono oro in coreggiuoli neri di uienna · ma prima che uifondino entro gli riscuocono · sicche ogni zoccia che uolessino gictare e cacciare fuori il facciano inanzi che gli adoperino a fondere oro · e poi uifondono dentro come noi facciamo ne bianchi /

Di nauarrare — Capto — xxij

Quando auessi un pane di pionbo zamingo chello auessi ritracto da ghette e cenerazcioli o di lauature o dalto e uolessi il detto pionbo partire da rame · fazai cosi · Acconcia la nauazza ouero zuuera colla cenere apendio e co mactoni da piede plolungo che faccino luscita al pionbo e sopra quelli tri il muro di mactoni dinanzi · sicche uirimanga doccie p lequali neuienga il pionbo · E insu la detta cenere apendio poni due cepperelli e il piu grosso capo poni di socto e il socti le di sopra · sicche uenga i su quella cenere apendio a fare un piano e i su questo piano de ceppi posa il pane che uuogli nauazzare e pollo pezlo lungo lungo · e p che no starebbe poni suso alto tra lmuro e il pane un mactone · e fa che il pane penda un poco inuerso il muro sicche tenga fermo il detto mactone · e se auessi piu duno pane puoi appoggiare luno a laltro · poggiando sempre qualche mactoncino in mezo · sicche uitenga largo luno dallaltro sicche uicappino e entrino de carboni · e sempre uolgi il culo ouero il corpo delluno pane inuerso il piano dellaltro e enterranoui meglio e carboni · poi quando ai acconci i pani · e tu fa il muro unpoco piu alto che pani · e lascia le doccie di socto e muza unpoco largo sicche uenti i uento e la ua che accenda il fuoco e faccia ardere i carboni e basta due dita e unpoco meno dalluno mactone a laltro legando il muro sicche no sia pure i uno filare i sessi e p che stia piu forte · e la detta cenere uuole essi di quella che adoperi a fare la fossa della manica · poi quando ai murato e tu uimecti de carboni · e messi i carboni e tu lascia unpoco diuano dinanzi · lasu alto · e caccezani una teghia o due di carboni accesi · e poi lascia accendere loro a poco a poco e lauorare · E come sentiranno i pani il caldo necaschera il pionbo e uerranne p quella doccia che ai lasciate e faranno cotali pezzi di pionbo a modo dalie · lequali spesso leuerai accio che no raccenessono essendo fredde che laltro pionbo no potesse uenire giu · e cosi lascia fare mentre chel fuoco dura · e poi quando e spento e raffreddo ogni cosa · laltro di e tu nelieua il muro dinanzi e trane i rame p loso o

forato che schiami. ilquale sara rimaso che era i que pani del piombo. e se fusse troppo piomboso il potrai rimettere altre uolte quando nauanzerai o strignerai altri pani e due e tre uolte quanto ti parra che bisogni.

Poi quando arai stretto il rame in nauanza due. o. tre uolte. o. quatro come ti parra e uolessilo bene rasciugare dal piombo acciò che ti sia agieuole a daffinare stringnilo intracto cō fuoco di legne grosse come affini loro. In questo modo terrai il rame che ara istretto i rimira parecchi uolte e fondilo a caza e gittalo i luogo e i modo che ne faccia piastre grosse qualche due dita. e poi lascia in fornello da affinare oro. p lo lungo riste e spartite luna dallaltra qualche due dita. siche uotti la fiama. che un pezo di mactoncino che metta i mezo sara buono e terralle scostate e fa che la prima appoggi il capo di sopra al muro. e sia due dita scostata da piede. e poi appoggia laltra che abbia quello medesimo pendio. mettendo il mactoncino i mezo due dita. e cosi uiemi appoggiando luna allaltra. e empi il fornello. e quando. e tucto nel fornello. mettiui fuoco e fauui fuoco come fai allaffinare loro. qualche. 14. ore. o. 20. bastera. poi lascia il fuoco e trai il rame e colla martellina loscuoti a piastra a piastra e arralo quasi netto di piombo che poco nara insè. Ilquale rame puoi poi affinare a caza. o. come uuogli. E quella scottitura ouero roccia che ne caschera nō lo scuoterlo colla martellina fondilo allamanica e nettacti come rame fine. che nō gliti bisognera dare piu stretti di fuoco. ma sara come laltro da mettere a daffinare. e se pure ti pare humida la puoi strignè intracto quando strigni altra uolta cō legne. e se potessi fondere la detta roccia a caza che nō schizasse p lo soffio. o. uolasse una fara piutosto.

E cia di quegli che auendo rame che tenesse troppo aziento il mescolano con piombo. e poi il nauanzano e quello piombo nettra fuori la maggiore parte del tenere daziento che auesse insè. e tengono nel mescolargli questo modo che fanno un pane fonduto ouero bagno di piombo. e rame fonduto a caza. e quando rame. e bene caldo. e anche il bagno del piombo. e eglino mettono rame i sul piombo. e mescolasi bene. e poi il lasciano rafreddare e nauanzalo nel modo detto. E a questo fano quado rame tenesse tanto aziento che sofferisse la spesa. E se mescolassi il rame col piombo. e rame nō fusse bene caldo nō netarrebbe il piombo cosi laziento. e anche strapiglierebbe rame subito di perse. come fa quando fondi cosa molto raminga allamanica. ma rame e il piombo. e bene caldo. subito il piombo cōpiglia. e quasi tucto. o. la maggiore parte che poco uenerestia del tenere dellaziento che fusse nel rame. ///. ~ . :

. di ritrarre.

Di Ritrarre spazzatura dorafi. ~ Capto ~ xxxj. :~

A Volere ritrarre spazatura dorafi terrai questo modo. Mettila in molle a poco a poco e parte mescola siche la poluere si molli bene in ogni lato. E poi quando ai messo ogni cosa rimesta bene siche si molli bene e fa coppola di ferro. o. con simile strumento. e mettila in molle i tino. o. tinella. o. bigoncia. e poi lascia stare in molle undi. o. due. o. tre si come ai lagio. siche lacqua conpigli e i molli bene ogni cosa e i ogni luogo. e poi la smorchia e poni la smorchiatura dallunolato. o. tu la scia stare i quella medesima bigoncia nella quale smorchi. E poi quello che tauanza tractone la smorchiatura e tu loccriuella. e il grossume che nō escie del criuello pesta tanto che nesca. E certi cia che quando auessino grande quantita il farebbono pestare e ritrare a quegli che macinano la robbia. e prima netrago e scelgono ogni metello che ui fusse. come se rame. o. ferro. o. altra cosa dura che non si ron pesse p pestare. o. p macinare. e poi quando. e macinata la smorchia come laltra. E poi questo che. e uscito del criuello lauano e quando lano lauato risMorchiano un altra uolta la smorchiatura. e ri la uolla un altra uolta la lauatura di quello criuellato. e se ui fusse punto di tenere. e tu il mescola cō quello che ai posto da parte. e trouato prima. e nollo a sottigliare ma troppo acciò che facci piu salio. po che uogliendolo troppo a sottigliare potresti mandarne fuori del lauorio. e lasciando un poco grosso ti costera piu parecchi palate di carboni quando lo fonderai allamanica. E di tucto questo tenere che arai ritracto di questa spazatura netarrai il grossume e quello di piu tenere i questo modo.

Abbia uno rase pieno dacqua ditenuta duno barile. o. di due. e torrai uno cattino della detta lauatura ouero tenere uimetti che sia poco piu che mezo e tiello in questa acqua e quasi mezo piegato. e colla mano ingetta della acqua. e il sottile nuota. e il grossume rimarra. e tanto fa cosi a catino a catino che la copia. o. uuogli lauare a modo che si fa il cimento col catino. e quello sottile che esce fonderai allamanica mescolando collaghetta che ti parra. e quello grossame ti serba. e quando affinirai il pane di quella fonditura il ritarrai nel bagno i questo modo. Che quando sara caldo il bagno daghettare. o. piu che pure se fusse piu caldo. narebbe pro. p che si rafredda in quello cacciare su. e tu lo rimoda e lasciaui cotali carboni grossi come noci. e arai il detto grossume che uorrai arroge

molto bene rascuto prima che metta in sul bagno. poi quegli carboni che arai lasciati nel bagno tira dallunò delati. e fa restare imantaci. e caccia nel bagno una paletta di questo grossume ascuto. e distendilo pel bagno sicche ilbagno ilconpigli e scaldi meglio essendosi sotile. poi mtira su di quegli carboni caldi che mi lasciasti e mettili mestando luno collaltro cō castagnuolo sicche si scaldi unpoco. e quando sarà caldo ilgrossame nel bagno che diventerà quasi rosso. mi farai cadere suso della cinigie laquale arai posta in suceppi a scaldare prima. E ladetta cinigie farà fare loppa e rigonfiare. e quando uedi che rigonfia lanetrai e rimandanela fuori cō castagnuolo. e quando nelarai tracta arai apparecchiati prima carboni scelti e digrossezza come noci. e gittane nel bagno parecchi. e poi gitta della cinigie a scaldare sopra iceppi. E quando icarboni sono unpoco appresi. e tu gittra dallunо delati e di questo grossume ugetta ascuto una palata e poi ildistendi. e trami suso icarboni accesi e uieni mestando sicche si scaldi bene. e quando. e caldo e quasi rosso come detto. e di sopra p lo fuoco. e tu mi fa cadere su ladetta cinigie laquale farà rigonfiare. e come rigonfia rimonda ilbagno colcastagnuolo come dissi di sopra. e cosi fa sempre ai grossami amettere suso. e poi agitta e affina. e abbia amente di fare restare sempre imantaci insino a tanto che abbi rimondo quella roccia stagnosa sicche nō uogliono soffiare se nō unpoco mente che si scaldano icarboni. E se facessi soffiare quando getti. o ai gittato ilgrossame nel bagno. ilsoffio gitterebbe ogni cosa dirizto e dallato. e nolo patirebbe ilbagno. e nolo potresti bene nettare ne rimondare.

Se tu uenisse che quando ilbagno fusse caldo da ghettare. e poi da gittare suso il grossame ascuto. e ate parresse che mi fusse troppo stagno ilfarà increspare di sopra. e alcuna uolta ilfa tanto increspare che. e caldo e nō pare. Allora se uuogli innanzi che cominci agitare suso ilgrossame. fa mi prima cadere suso unpoco di cinigie calda. e farà rigonfiare lo stagno. e trarre colcastagnuolo una uolta. o due. e poi segui darossare ilgrossame. e se nō ti parresse tanto caldo. scaldalo prima.

Del pane fonduto che ai affinare nō fusse molto ramingo potresti conesso affinare aziento. se lorafo nauesse. e sarebbegli quasi tucta una spesa. e se mi affinassi lazieto. e ilbagno ti paresse piu ramingo che nō debba. fa che al dassezo abbia unpoco di piombo. e dagliene alla conerta sicche uenga bene fine. e serralo bene sicche nō si raffreddi. e rasciughi bene che potrebbe quello azzogere del piombo raffreddare. e uenire lazieto a modo di piombo. e nō si potrebbe lauorare sicche fiameggialo bene e tiello caldissimo.

Ilgrossame della lamatura delle spazzature ilquale dissi si gitta in sul bagno caldo a

poco a poco colla pala si potrebbe sanza mescolarlo cō aghetta fondello allamanica quando fusse bene calda chella auesse fonduto unpezzo. e mescolerebbesi colpane che ai affinare. e nō aresti quella ricadia digittarlo colla paletta. e trarne ogni uolta lo stagno col castagnuolo quando. e caldo. e fare auntracto sanza auere a stetare. E auolere che questo grossame corresse. e fondesse bene si uorrebbe mescolare con esso unpoco di grana di piombo.

Di saggiare — Capto. x.

E. si fanno saggi in molti modi e di molte maniere. E prima diremo del saggiare in coppelle. e auolere saggiare i coppelle. prima conuiene sapere di che. e come si fanno lecoppelle. e ilcolore dove debbe tornare lapruoua del saggio. E prima diremo della coppella. e poi del colore. e come si pone ilcolore nella coppella.

A lfare coppelle si fano tozze corna di castrone. o di montoni. pche sono migliori che altro osso. benche ci abbia di quegli che adopano osso di gambe di camallo. o di asino. o di mulo. o di bue. e di molti altri ossi. e ragione di ossi. iquali pora lasceremo stare. e diremo del migliore osso. e che piu si adopera cioe corna di castrone. o di montone. E nota che si toglie solo quel bianco dentro che si chiamano genne. e di queste geme anche trouerai piu a tua posta. pche si logora piu castroni che altre bestie a macellare. e quasi i ogni parte nasci. Le dette corna si chuocono i questo modo. Quando ai fonduto aziento chel fornello sia caldo. o quando ai tracto loro daffinare del fornello. caccia quelle geme a ardere. e subito cominciera no a ardere. e cocerann osi. e diuenterano chiarissime. poi quando sono cocte laltro di che saranno freddi e freddo ilfornello lenetrai e pestale i mortaio di metallo come pestano gli spezuali e se nolo auessi pestale come uuoi. E fa che quello che pesti stacci spesso. po che se lo stacci spesso nō uara di quello minuto grade quantita. e quanto meno uiene pare chelle coppelle si traghino tanto piu tosto patisce lacoppella e meglio si tiene alfuo cō che nō sende. po che quello grossetto uguale lega meglio. e nō lascia a prizé e lo staccio colquale si uuole stacciare uuole esse staccio scempio. e se pure tu uenisse facto sotile i questo staccio nepuoi trarre unpoco. o quello che ti pare co staccio doppio ploquale nō uscira se nō quello sotilissimo. E sai che gia pro uasti di saggiare in coppelle di questo sotilissimo. e nō uenuti a capo di uotare lacoppella pche auera sistretti ipoli che nō patiua. anzi faceua nel bagno aghetta. e era fatica atenerlo caldo. e anche pche di quello piu grossetto che

legasse nō uera ti conuerrebbe ouero conuenne alcuna uolta trarne la coppe
lla. p che fondeua come sentiua il caldo. Se tu uolessi nō potresti collo stacio
doppio trarre tucto quello sottilissimo ma nō sarebbe bene p che rimarrebbe
troppo rimido quello piu grosso. e sarebbe troppo zotico affare le coppelle dili
cate e belle e aprirebbe troppo quando fusse rasciuto sicche simile consolare
a ragione. E ogni uolta quando pesterai sello staccierai spessa tuttera bene e
buono sanza auerlo a toccare altrimenti. E cia di quegli che p che le coppelle nō
fendano uimettono e mescolano collosso peste il $\frac{1}{3}$ o il $\frac{1}{5}$ cenere diuiti o ditorsi
di camuolo o di salcio prima cocto come cenere di bucato. e la detta cenere smor
chiano e tolgono quella smorchiatura e loppa mettolla i una teghia e cosi leggiere
la chuocono in fornello come si fa alla consolati del cenerazciolo ma nō ne fanno
palle p che arde di fuori e penassi piu a cuocere e nō uiene cosi netta. e chi nō
a della cenere delle uiti o de camuoli tolga della smorchiatura e loppa e della cenere
del bucato. Ma questa fatica di fare questo mescuglio nō bisogna p che losso schie
ato della gema de castroni nel modo che io o detto si tiene bene troppo abastanza. e
mai altrimenti non feci coppelle ne cō altro mescuglio ma solo dosso di gemme is
A fare il colore togli osso di corno di cerbio di danaio o di capriuolo e togli chietto
quella punta lunga forse un sommesso o meno benche tucto. e buono. e non fa forza
ma usasi di torre di quelle punte p che fanno piu bello colore p che sono piu sode
e ano meno diuerso e uoto dentro. poi lameti i teghia. e quando il fornello
doue saffina. e caldo leua parecchi mattoni. e mettiui questi ossi. poi ritura ma
toni e lascia stare due ore o circa quanto credi che sia cocto. e poi ultrai e nō lo
uilasciare stare troppo p che nō fa si buono colore. E quando lai tracto ritura il
fornello sicche stia caldo. e seguasi bene il fuoco a loro. E se nō lo potessi ricuocere
a questo modo fa dimettere un coreggiuolo e mettilo cō carboni a chuocere
in fornello auento da fondere a riento. e come. e facto abastanza anche ultrai che
nō nistia di sopechio come dissi di sopra. E questa. e luna cosa di che si fa il corozze
L altra sono due cose cioe smeriglio e bozzace e uogliono si conciare i questo modo
p rima diremo dello smeriglio. Lo smeriglio uuole essere di quello buono che uiene
da lexandria che. e piu morato che laltro e pare dentro quando il parti come acciaio
schiantato e. e piu nero che laltro che doue questo da lexandria sa somiglia a ferro
o acciaio o a loro uiene. quello nō buono sa somiglia a pietra. e p che ne dessi lo sme
riglio nero. guarda che nō sia p ricuocere. po che quello tristo quando e ricocto. e
nero diuiene nero. e p che lo smeriglio. e duro e malagieuole a tritare e pestare
terrai questo modo e poi sara piu agieuole a pestare. E chuocilo e spegni in forte
aceto. 6. o. 8. uolte tanto che p lo fuoco sgretoli e fenda. e ogni uolta che lo spegni fa

che sia fuoco. e facto cosi lo spegnerai agieuolmete e fa migliore coloro che lo peste
di crudo. La bozzace simile fare rigonfiare i sul carbone che p forza di fuoco rigo
fia e diuenta bianchissima. e p uolerla piu netta togli una paletta di ferro e falla
fuoco. e poi abbia la bozzace i pezzi piccoli e eguali acciocche sieno facti tosto aun
ocia che piccolo nō abbia a spectare il grande che si faccia p che rinderebbe e come
e rigonfiata. e tucta bianca. e tu col coltellaccio o con altro ferro subito la rendi ad
terra della paletta e poi poni la paletta a riscaldare se auessi piu bozzace a cuocere
e se mai piu a cuocere segui al medesimo modo. E quando arai cocte laltre cose di che
si fa colore cioe losso del corno del cerbio o del capriuolo o del daneo e lo smeriglio
e la bozzace. Cominciati alle corna e radile. e anche sanza radele puoi fare. e
pestalo e staccialo cō stacciо doppio sottilissimo. e nō lo macinare p che sello macin
assi. fende poi nella coppella. e il saggio fa tali fila di sotto che nentra i queffessi. e
poi pesta laltre due cose e staccia col medesimo staccio ciascuna di p se. e quando a
rai di queste tre cose stacciate torrai del detto corno quella parte che uuoi. e dico
che ne togli. Torrai il $\frac{1}{36}$ bozzace e il $\frac{1}{24}$ smeriglio a peso cioe se togliessi dan. 72
dosso. torrai dn. 3. di smeriglio e dn. 2. di bozzace. e mescola bene insieme. e se
uuogli bene mescolare fagli passare parecchi uolte qualche. 6. o. 8. uolte p stiaccio
e p fare piu tosto togli lo staccio sempio p che. e piu largo. e nō fa forza p che pri
ma lastacciasti col sottile ciascuno di p se. e cosi mescolato arai facto il colore.

Di molti altri colori si usano de quali qui nō fo mentione p che o detto del migliore
e che piu si usa colle coppelle del corno ouero gemme di castrone forse indrieto fa
ro qualche ricordo de detti altri colori.

Quando ai la cenere ouero losso cocto farai la coppella e metti il colore nel fo
do doue debbi ridurre la pruoua del saggio sicche si picchi bene e uenga
pulito e netto e bello e secondo il saggio che arai a fare fa la coppella. Cioe se
farai saggi da trenti bassi o bolzone farai maggiori coppelle che da trenta
fine da. 8. on. in su. p che uuole piu piombo a purgarlo. e se uuogli puoi fa
re co. 3. ragione di coppelle o con. 4. o con. 2. come ti pare.
o. o. trouato che tale colore me buono a riento basso che nō me buono
al riento fine o alto. e cosi tal me buono al fine e alto che nō me buono
al basso. ma nō puosi mai mente quale fusse la cagione. ma se potro il
uero e farone ricordo qui da pie.

Poi che abbiamo mostrato come e di che si fano le coppelle e il colore.

diremo del saggiare in nelle coppole. E principalmente a volere bene e diritamete
saggiare ti conuiene auere pesi molto apunto e bilanciuola ouero saggiuolo molto
corrente sichè corra p quello peso minore p laquale alla lib uiene a calare uno octauo
di danaro peso questo dico auendo poi a fare il saggio p oro che si pesa e fa ragione a
$\frac{1}{8}$ di dn peso. Ma auendo a fare solo p ariento basterebbe che corressino p questo peso
p loquale uiene a calare alla lib uno $\frac{1}{4}$ di dn peso po che p ariento no si fa ragione a
minore peso che auno $\frac{1}{4}$ di dn peso. E il pionbo coche saggi no uuole tenere ariento sic
che saggialo prima e se tenesse ariento no lo torre e se no trouassi diauello che fusse
netto dariento smenane unpoco e poi fondi laghetta allamanica e quello pionbo che
nuscira sara buono p che non terrà ariento.
Poi quando uieni p saggiare abbia le coppelle secche e istate facte almeno undi o
due po che se le mettessi così molli come le facessi nel fuoco potrebbono fendere. E acci
di quegli che p bisogno lasciugono a fuoco lento o dilunge auendoui subito a da saggiare
Ma se puoi fare proueedi che no labbi a rasciugare a fuoco infreta fallo. ipo che quando
si rasciugono allaria adagio nuscira fuori lumidita adagio e lascia ipori apti e poi pa
tisce meglio la coppella. se la rasciughi al fuoco si restrigne e razzolla insieme la copp
ella e no patisce si bene. E sempre quando ai facte le coppelle e ripolle p che si secchi
e p serballe le poni boccone accio che no si pol uerino dentro e stieno nette.
Poi quando sono rasciutte e uuogli saggiare mettile nel fuoco nel fornello doue uuo
gli saggiare e lasciale unpoco riciocere inanzi che uimetta il pionbo. Poi quando las
ciocte metti il pionbo e iscalda molto bene il pionbo e quanto e piu fine lariento. ta
to uuole esß piu caldo il bagno. p che il bagno e minore e a mettere su lariento ra
freddarebbe piu tosto che essendo grande. e se uuogli scaldarlo tosto mettiui qualche
carbone acceso nella coppella. E quando e caldo il bagno della coppella lo metta. e
metti lariento dicche uuogli fare saggio che ai pesato. E no ti dico quato pionbo dia
secondo la lega dellariento p che il dirò inanzi e poi conduci il saggio e trallo a fine.
A Volere conoscere quando il pionbo e caldo. tenauedrai quando nel uolgere fara dallu
de lati cotali bollori azurri e rossi. come fa aldare della coueta. e quando uuogli che sia
molto bene caldo. fa chegli dia p tutta la coppella. o almeno che passi insino al mezzo
quando uedi questo segno e caldo e puoi mettere lariento.
A Volere conoscere alla coueta se ti bisogna arrogere pionbo poni mete sempre a questo
che quando ai data coueta egli balena e poi ra balena tanto che si pulifica e se ubi
sognasse arrogere pionbo pone assai a balenare e quegli baleni sono cilestri e rossi si
che quando egli pena assai a dare queballeni cilestri e rossi date la coueta. e tu uarrogi
pionbo e alcuna uolta dara coueta e no fara queballeni e questo fia p troppo rame

p che intorbidera e offuscera e ingrossera il pionbo in modo che no puo stillare ne
uscire bene della coppella che nemeni il rame e pulifichi il saggio. Sicche quando
penasse troppo a dare i baleni dopo la coueta arrogi pionbo. e molte uolte o pro
uato che quando pena assai a dare i baleni anche poi balena assai pche il rame e
mescolato col pionbo e no si puo partire e purgasi p la coppella e no uiene il sa
ggio fine p che no ua tanto pionbo che ne possa menare il rame e a questo bisog
na pratica sicche praticando il conoscerai. E nota che diquanto piu peso e il sag
gio piu pena a dare queballeni e pulificarsi auendo pionbo alla medesima ra
gione che il poco. E questo e chiaro e no potrete se no allaffinare dellariento
che quanto piu ariento e tanto piu pena a rasciugarsi poi che a dato coueta e
no dimeno dai alunno il pionbo alla medesima ragione che al altro contro a rame
cioe dieci cotanti sicche secondo il saggio ouero le quatita dellariento che torrai
p lo saggio peso maggiore ti conuerra auere la discretione del giudicio. E che que
sto sia uero che sia colpa del rame a no lasciallo tosto pulifichare e lasciarlo bale
nare assai. pomente quando farai i saggi darienti affinati che tengono aon. xi
dn. xbi. o circa che ua poco rame. Dubito dato la coueta comiciera a balenare
e baleneria poco che sara facto. questo e. p che il pionbo e impacciato da poco rame
e e sottilissimo e piu penetratiuo che essendo impacciato dal rame. po che il pionbo
rammingo a guaglio a unpoco dacqua mescolata co fangaccio che colandola p straccio
nescie e lascia inbracato lo straccio p la sua grossezza del fango pena piu auscirne
il fango a guaglio a rame che lascia inbracato lariento. E po a gli dienti bassi sa
roga pionbo da sezzo p rasciugare del rame accio che uenga il saggio pulito e netto
da quel fango cioe dal rame. E nota che sempre ti conuiene ordinare il tuo sagg
iare di dare tanto pionbo da prima e nel mezo che nabbia a dare poco da sezo alla
douene a mettere troppo il raffreddarebbe troppo i modo che no lo rasciugheresti
bene dal pionbo e no uerrebbe il saggio tanto tirato di sopra anzi uerrebbe
crespo per lumidita del pionbo e no sarebbe p fetto giudicio.
Per due cose fiorisce il saggio p troppo pionbo e p troppa caldezza. sicche quando
fai saggi darienti fini che saranno a on. xi. e dn. xbi. o da indi insu no arrogere
pionbo al da sezzo pche ua si poco rame che no bisogna rasciaguare e anche assai
gli potrai dare poco pionbo che no abbia troppo e che no lo faccia unpoco fiorire
e p che ogni piccolo bagno sua e troppo sua fare il bagno ouero il peso o di peso
maggiore il saggio darienti fini. acciò che tuienga dato loro meno pionbo e anche

sufa dare albagno lariento tra piu uolte p due cagioni. Luna pche dandogli aun
octa il bagno e si piccolo che si freddereb̃be troppo dando tucto lariento aunoctta. Al
tra p che dandolo a poco a poco i quelmezo lariento no fredda il bagno e parte silo
gora il pionbo. il pche uiene adauere meno pionbo e se pure seemasse troppo il
pionbo tenauedrai alla coneta se nara bisogno e potraghiede dare. E p che il saggio
horisce p andare troppo caldo essendosi poco rame. abbi amete quando fai saggi
darienti fini di no lomenare troppo caldo e anche no bisogna. po che essendo poco
rame nel pionbo ogni piccolo caldo il fa penetrare e passare p la coppella e lascirare
netto lariento e pulito e bello. Ma i saggi bassi uogliono piu caldo accio che aiuti
passare il bagno ramingo p la coppella. e uuolsi tenere dasezo caldo. pche il bagno
ramingo ara intasata la coppella i modo che p essa no si purgherebbe bene il saggio
se alla coneta no lo tenessi bene caldo. e spetialmete p che ai arrogere pionbo pri
sciaguare e pulificare il saggio che in quello arrogere pare sirafredda unpoco. Ma a
uuolsi prouedere che alla coneta abbia adare poco pionbo. e solo quello che ti bisogna
p risciaguare e no piu. e se dessi il pionbo che bisogniasse quando il bagno fusse due
tanti che quando da coneta sarebbe meglio p che rafreddereb̃be alla coneta. pche
siuede meglio senabisogno. e anche p auere arrogerniente poco no fa forza. e poco
refredda strignendo il fuoco al dasezo come susa perasciugare bene il saggio.

Abbia amente sempre quando fai saggio darienti fini che metterai lariento tra
piu uolte come. o detto sempre soffiare a ogni pezzo unpoco seuedessi che bagno ra
freddasse troppo p lomettere dellariento e se ai il saggio di peso di dn̄. 3. degliarien
fini basta e nol fare maggiore. E se uolessi fare anche glialtri saggi di dn̄. 3. luno
puoi ma logorrai troppo pionbo e perrai piu. Ma uedragli piu apunto p che il peso m
inore che e correre p uno $\frac{1}{8}$ o p $\frac{1}{4}$ dn̄. sia maggiore e pesera piu il pche correra
meglio il tuo saggiuolo. Ma usasi oggi fargli di dn̄. $1\frac{1}{2}$. di peso il maggiore peso co
me pesa lariento che metti i coppella. ma i nostri antichi gli faceuano pure di dn̄
. 3. come diremo inanzi.

Sempre quando saggi in fornello auento che si mette lariento la coppella. sempre
fa che lo scaldi prima unpoco p che quanto piu e caldo meglio si fa il saggio e me
no ti bisogna soffiare pche ogni piccolo soffio il mantiene caldo. e sariza soffio qua
si si misfarebbe e pche e male caldo al primo saggio ti bisogna piu soffiare e tenerlo
piu serrato di carboni. E se auessi a fare pochi saggi. cioe uno o due fagli pure
i fornelli che tenga la coppella di fuori e co carboni intorno p che negli abandoni
col mantaco dando il soffio nel muzo p che rimbalzi piu giu ne carboni e spargasi

e questo dico. accio che p pochi saggi no abbia a scaldare fornello p fagli piu presti.

Se chuopri saggi co pezza molle poi che larai tracto del fornello lascialo rafreddare
unpoco. po che i scoprendolo troppo tosto fiorirebbe.

Sempre al saggiare siuuole auere carboni che no schizino p che spesso arresti ancora
il bagno della coppella p gischizi che uandrebbono entro.

Al fornello auento togli carboni di castagno o altri carboni che si consumino e faccia
no il fuoco chiaro.

Al fornello amantaco e che no puoi abandonare che no soffi. uogliono essi carboni te
gnenti p che gliai a tenere piu presso alla coppella e no sono copte di sopra p che
se cascassono spesso arresti facciendo ditirare carboni della coppella.

Quando lariento che saggiassi tenesse stagno abbia del uetro posto e come ai messo
lariento nel bagno soffia unpoco sichè si scaldi e poi ugetta del uetro e egli fara
loppa e coprigiera lo stagno allora lameterai col ferruzzo e se uene rimane dello stagno
metti anche uetro e trancio al simile modo tanto fa che nesca lo stagno.

Quando il bagno della coppella schiza e segno che ua troppo caldo sichè apri unpocho
il fuoco sichè si rafreddi o tu recami de carboni accesi donde credi che piu tosto rafredi.

Quando uolessi riauere gischizi della coppella se e presso al bagno torci unpoco la
coppella che bagno i tocchi e tirerallo a se e se fusse dilunge fami fondere su unpo
co di pionbo e tirralo nel bagno e se no latirasse fa che colla punta del ferruzo lo spichi
sichè caggia nel bagno e se sapicca alla punta tuffala nel saggio e lascerauelo e se
apicchi la coppella p riauere lo schizo rapiantala poi sichè lariento uenga in su lcar
bone quando e fato.

Se metterai i coppella auento fine di saggi sempre calera e questo e rimedio del
laffinatore e fassi ragione che sia quello che se ne porta tralame e la loppa male
fonduta e lauate bene che quello de rame si rimane parte auendo a fare bolzone che leg
herai conesso e migliorerai unpoco dariento no tucto quello che tenesse. ma quello
che risponde al saggio che pure la coppella netogliere allui come aglialtri saggi e piu
p che uuole piu pionbo che quanto piu basso e lariento piu ariento pigiia la cop
pella p che uuole piu pionbo. E auoleti chiarire di questo farai cosi abbia dera
me fine tracto di coppella e alegare a on̄. xi. e. om. e. oi. e. mi. e. u. e poi laffina e tro
uerai che nellaffinarlo no tirinscira come la legasti. p che la coppella ne uuole la sua
parte e quanto piu la legherai basso tanto peggio rispondera p che uuole piu pio
bo. E se farai un saggio dariento fine di coppella rispondera meno $\frac{1}{2}$ dn̄ p libra.

p quello che tira seco la coppella e se gli raffinatori no auessino questo uantaggio e rimedio no trouerebbono loro ragione. e cosi anche auegli de loro p che cala nello affinare e nosi sa mai pfectamete quel delcimento si da loro di rimedio del $\frac{1}{8}$ carato di grassume alla tocca. e a fatica trououono loro ragione.

P che abbiamo detto unpoco del saggiare a coppella diremo ora unpoco del saggiare oro co acqua e sanza acqua. e se restara poi adire alcuna cosa del saggiare a coppella o p oro ad aqua o sanza acqua il diremo dasezo a questo.

A uolere saggiare p oro ad acqua ti conuiene auere lacqua molto forte acciò che affini bene oro. sicche loro che si giudica quasi presso affine no sia dicaꝗ $23\frac{1}{4}$ in $23\frac{1}{8}$ come al partire ma sia piu fine che puoi. e che sapressi piu che puoi a quello che sia ragione che debbia tornare. e ache ragione sene paga.

Quando ai lacqua forte e uuogli partire il saggio che arai affinato mettilo nella ꝓ e fallo bollire mentre che lacqua lauora. e tira a se aziento. e quando no lauora piu. e a facto quello che debba. e tu abbia lacqua forte che no sia adopata se no al da sezzo come l adopai che sara quasi chiara p che no ara coprese aziento. e mutera uni entro di questa acqua tractone laziento. e aduedrai quando no lauora piu. p che sara co tagli sonagli di sopra. e doue dei saggio solenno partire tali bollori come mouenano la ziento. e mouenano il saggio no uerranno cotali bollori su chiari che faranno fare que sonagli. e il saggio stara fermo cioe loro che sara rimaso. e no andranno a ghalla cotali fa louesche che tengono loro che lacqua a forza ditenerla a ghalla p che no sono nette daziento. Poi quando uedrai che loro stara fermo a fondo. e p lo caldo alcuna uolta si mouera tucto insieme. e uscirane cotali bollori che andranno insino su. e faranno i sonagli come o detto. e tu il muta. e di quella acqua chiara forte uimetti. e fallo bolli re unpoco con essa. e ella il lauera. e anche l affinira meglio. E poi il trai e mettilo i uetro e rasciugalo unpoco dallacqua tempatamente po che se subito il ponessi al fuoco gra de loro schizzerebbe p quella humidita. e anche potresti rompe il uetro. Poi come e unpoco smuniata lumidita gli puoi dare maggiore fuoco. e se uuogli bene rasciug halo quando e unpoco asciuto che si possa trassinare che no sapicchi p mollezza che abbi insi fa che l metta i qualche cappellina di terra o altro uasellino di terra e metti lo nel fuoco a rasciugare. e quella terra quando sentira il caldo tirera a se ogni hum idita sello scaldera bene. e il modo da scaldarlo. e questo. Mettilo i quella coppetta di terra e mettilo nel fornello doue saggi e cuoprilo co carbone acceso e prima uso ffia dentro si che l metti della cenere. e poi il lascia scaldare e rasciugare a bastanza. e se ti pare metti dallato de carboni accesi che l aiutino scaldare. poi il lascia freddare e mettilo nella bilanciuzza e pesalo e fa ragione come tiri sponde. e cosi come tiri spode

segna il saggio. E p che abbia la cosa piu netta abbia a mente quando trai loro del uetro i che lai partito. e dalla sezaia acqua manzi che loro asciughi di lauarlo molto bene co acqua fresca e chiara di pozo sicche lacqua nesca chiara come uelametti. e la prima uolta nenez za unpoco palida e sbiancata p che latigneza il tenere dellaziento che sara mescolato i quello oro. e anche la seconda uolta nesentira. La terza nuscira quasi chiara. sicche fa tanto che nesca chiara.

Se saggiassi i quelle amolette piccole che si tengono a piccate subito come cominciono a bollire letira unpoco piu su. sicche no trabocchino p troppo caldo. e come arano comicia to a bollire ogni piccolo caldo il mantezza che bollirano. e se restassino di bollire letirai giu inuerso il fuoco. E se saggiassi quelle piu gradi che poni in su labracia come sara unpoco tiepida azogi fuoco sicche bollano. e come comiciano a bollire puoi scemare un poco il fuoco. e lasciare quello che tibasti a mantenere il bollore. se segui il fuoco grande potrebbono sormontare.

Se metti i acqua aziento che tenga molto oro. bactilo sottile sicche lacqua l affini meglio e se ti fusse malagieuole a fare lo sottile ricuocilo parecchi uolte. e sempre il bacti i su an cudine netta e non zuggnosa. e co martello netto e no zuggnoso. sempre quando il me etti nellacqua che l ai bacuto sottile loz i pesa sicche no ne fusse schizato p che se fusse schizato e fusse meno no potrebbe essere buono giudicio. E se l bacti a questo modo sotti le torneza loro come fogli. quando affini loro e dicaꝗ $23\frac{7}{8}$. e piu e molto bello. e quanto e piu sottile uel metti meglio l affinira lacqua.

Se auessi a fare saggio daziento che tenesse assai oro e che p troppo oro lacqua nollo p ai trebbe. ne tocchezebbe quasi o che uenisse fine a bastanza. ti conuiene azzogere azie to che llo indebolisca. e poi metterlo cosi mescolato co laziento che azzegerai nellacqua e questo aziento uuole essere aziento che no tenga oro. e usasi di torre aziento partito e p no errare se auessi aziento partito fano prima saggio. po che gia ai ueduto che laziento partito tiene oro p cagione del cactiuo partitore. po che quando il cactiuo partitore lascia indebolire troppo lacqua tanto che no possa affinare ben loro adunc ne che rimane sempre tali pezuoli no fini che uano a ghalla. p laziento che ano collo zo. e quando metti l amolla p rasciugare laziento ouero lacqua inazientata seneuano collacqua. e poi a rasciugare rimangono collaziento sicche quello oro uiene a tenere poi quello aziento. Ma se lacqua sara forte subito affinira i modo loro che stara piu fermo. e laziento o lacqua inazientata che rasciugherai lascera laziento netto doro e di questo cotale adopa ad azzogere a detti azienti che tenessono troppo oro. Se az zogessi i questo modo che quando ai facto il saggio p aziento il pesi e segni quello che tiene. e poi togli una coppella adopata o no adopata e mettiui unpoco di piombo

e fallo uolgere e poi uimeti lariento che ai adarrogere. e poi questo dichè uuogli
fare il saggio e dalla coperta neltrai e mettilo nellacqua e sempre bactilo pchè lacqua
laffini meglio. E questo affinare i coppella si fa p che lariento partito no. e fine e p tan
ne il rame che auesse e parte mescolarlo co quello. Ancora potresti auere lariento pti
to affinato e fondergli insieme i uno carbone e poi cacciarlo nellacqua ma no si fare
bbe cosi p lo compatore p che riuscirebbe meglio. po che quello piombo i che lo mescoli pu
re se netragga unpoco dellariento il pchè loro nesce poi peggio ma piccola cosa. sicchè
farai come ti pare E sempre abbia amete i ogni modo che fai che faccia che lariento p
tito abbia i grana e saracti piu agieuole atirare quello che uuogli p arrogere pchè nella
grana ara de pezzi piccoli e grandi.

Se lacqua co che saggi no fusse tanto forte polla al fuoco e falla sfumare adagio siche
lacqua scemi quello che ti pare e poi sara piu forte p che sara meno acqua co quella mede
sima fortezza po che la fortezza rimane sempre e lumidita si parte. E nota che al partire
lacqua basterebbe sempre forte se no che indebolisce quando tu rasciughi lariento colla
acqua e stillatane fuori e escane fumi. e questo. e pchè i que fumi. e la fortezza dellacq
e tu no puoi tanto turare che no nepda assai.

Se facessi unsaggio doue fusse assai oro fallo i maggiore uetro che gl altri po che sai che
una uolta mettesti nellacqua ariento doue era circa adn. 3. doro e mettesti lo i una di
quelle amoluzzo che tieni apiccate quando saggi e alla prima uolta quando saggi facem
conpigliare lariento ti sormonto lariento alcuna uolta. e poi quando il muta sti e mettesti
lacqua co meno ariento p affinarlo subito come sentiua il fuoco sormotaua. e no lo aresti
potuto affinare se no che togliesti una amoluza di quelle migliore o maggiori che poni i su
labracia e affinasti uno entro e no sormonto. ma rade uolte auerrebbe che togliessi ta
to ariento che tenesse dn. 3. doro p saggiare come facesti allocta. sicchè potrai saggiare
i que piccoli uetri essendo nel saggio dn. 1. doro o circa. e no piu. e se netogliessi che
auessi piu oro togli maggiore uetro e piu acqua.

Quando auessi oro sibasso o co tanto rame che no lo potessi uedere alletocche e no ne
uolessi fare saggio adacqua terrai questo modo. torrai altrettanto oro fine a peso e poi
gli fondi i uno carbone siche gli mescoli bene e cacciami unpoco di borrace come quado
fondi letocche. e poi quando e bene mescolato il ripesa acciò che se se ne fusse uersato
tenauegga. e poi quando torna bene il peso il fiega a paragone. se p questa arrota de
loro fine sara tanto affinato chel potrai uedere. E sel truoui pognamo di carati. xx. m
ultiplica. 2. uie. 20. che fa. 40. p loro fine che agiugnesti e trane. 24. p loro fine che
agiugnesti resta i. 16. e di. 16. carati. e quello oro che no potem uedere alletocche

O uuogli dire io il truouo i car. 20. sicchè ua. 4. carati daltro oro che oro il quale era
i quello che io uoleuo saggiare. imp che quello che io uarrosi era fine sicchè se arai tolto
dognuno. 1. dn. peso. sarranno grani. 48. che uiene a essi grana. 8. daltro che oro il quale sa
ra in quello che uuogli saggiare del quale togliesti un dan. cioe gra. 24. e essendoui gra
8. daltro. resta loro in gra. 16. sicchè essendoui gra. 16. doro fine sara di carati. 16. E questo
dico no ragionando che letocche sieno grasse $\frac{1}{8}$ di carato come si suole p rimedio del co
peratore p che gli dato p ristoro di quello che si pde i affinare o che rimane i loppo di
cimenti che mai no si puo rimuere tuto. e i altri scialacqui di fondere e daltro. E p che
tu potresti commettere errore faccendo al modo detto essendo letocche segnate $\frac{1}{8}$ grasse
come si sa sarai la ragione a questo modo e uerra la ragione a puto. e no di meno arai
il grassume dello $\frac{1}{8}$ carato come. e. di usanza a dauere p rimedio dichi compra. E togli
nel detto modo gra. 24. cioe. 1°. dn. peso dognuno. cioe. dello oro che uuogli saggiare e uno
del fine che uimescoli co esso e fondi insieme come dissi e ripesa. e poi il fiega. e sello
e. di car. 20 $\frac{1}{8}$ perlo $\frac{1}{8}$ che le dato di grassume allora multiplicherai. 2. uie. 20 $\frac{1}{8}$. 40 $\frac{1}{4}$
trane. 24. p lo fine resta. 16 $\frac{1}{4}$ / trane p grassume della tocca o p tuo rimedio. $\frac{1}{8}$. car.
resta. 16 $\frac{1}{8}$ e tanto il giudicherai e arai tua intentione dello $\frac{1}{8}$. e no ingannerai il
uenditore che se facessi al modo primano aresti p rimedio e uantaggio di grassume
$\frac{1}{4}$ carato e tu nedebbi auere uno $\frac{1}{8}$ come sua anche longhane resti uno $\frac{1}{8}$ di carato
E cosi quanto cotanto piu oro fine togli p arrogere e p mescolare co quello che uuo
gli fiegare piu puoi errare e la ragione. e questa. Se tu ai oro sibasso o sirarmoso
che ti bisogni torre due tanti oro fine che quello che uuogli saggiare co quello che uuo
gli saggiare co che la a mescolare cioe che torrai dn. 2. doro fine e dn. 1°. di quello basso
che uuogli saggiare e fondi insieme e fiega e truouilo di. 20. carati come sieno segnate
letocche e no conti lo $\frac{1}{8}$ che la di grassume farai. 3. uie. 20. 60. trane 48. p due dn. di fi
ne che arrogesti resta. 12. e di. 12. car. il giudicherai a fare a questo modo. Ma a fare
diritamete dirai auerita la tocca. e. di car. 20 $\frac{1}{8}$ po farai. 3. uie. 20 $\frac{1}{8}$. 60 $\frac{3}{8}$ trane
48. resta. 12 $\frac{3}{8}$ trane lo $\frac{1}{8}$ di carato p lo grassume della tocca. che tocca al compatore
resta di car. 12 $\frac{1}{4}$ sicchè erami adanno del uenditore uno $\frac{1}{4}$ carato. Se netogliessi
tre tanti di fine alla medesima ragione errereste adanno del uenditore $\frac{3}{8}$ di carato
Sicchè sempre al fare della ragione arrogi il grossume delle tocche cioe $\frac{1}{8}$ carato e poi
neltrai come to mostrato. E tieni bene amente questo po che di questo errore no si
auedrebbe ognuno. e essi gia p questo Compato oro a gradissima stima che no se ne

adueduto il compatore nel uenditore e anche gia sene aduueduto il compatore e e
sene stato cheto p auerlo a buona stima.

Abbia amete che quando saggi oro a dacqua e l'aziento tenesse assai oro suolezzebbe
fondere a carbone loro quando l'auessi pesato e fregato e sarebbe piu diritto sagio
e giudicio quando sapresi di quati carati sara loro che trazzesi dellacqua. E questo
dico p che l'acqua ogni uolta no affina loro a una medesima lega po che quanto piu
forte e l'acqua e quanto piu aziento e meno oro e tanto meglio affina loro e
quanto piu debole e l'acqua peggio l'affina e quanto piu oro nell'aziento e anche
peggio l'affina e po uuol sene arrogere dellaziento p che maluolentieri il tocha
l'acqua e poco puo i lui quando ua assai oro. E quando fondi i carbone questo
oro in fo luere che trazzesi dellacqua cuoprilo co qualche carbone che l'soffio no
lo faccia uolare o tu da il soffio i modo che no faccei danno.

E se tu auessi oro che no fusse troppo basso e fusse molto ramingo e solo p lo rame
no potessi uedere alle tocche ache lega si fusse terzai questo modo. pesane uno
danaio peso e poi nella coppella netai il rame e poi il frega. E pognamo che tra
cione il rame sia di carati 20. e pesi gra. 22. multiplica 22 uolte 20. 440. e parti i
24. che ne uiene 18 1/3. e dicasi 18 1/3 sara lo tuo oro ramingo che no puoi uedere col
le tocche o tu di e mi torna grana 22. che calo gran. 2. e que 22. grani sono di 20
carati che uisara il 1/6 aziento che sono gra. 3 1/3. e 2. grani fa il rame mota gra. 5 2/3
tralo di 24. resta gra. 18 1/3 doro fine i gran 24. Sicche sara di carati 18 1/3 come die
mo al altro modo e se pure nella coppella no tenerenisse tracto tucto il rame. al
meno uenerimarra si poco che potrai uedere colle tocche e puoi fare l'arragione a
quello medesimo modo come se rame che ue rimaso fusse aziento che uodire
se loro che trazzesi della coppella che pesa gra. 22. fusse di carati 20. e tenesse rame
fregnio co quello rame che uuole e poi fa l'arragione come fusse aziento. E questo
dico no auendo apagare dellaziento che ui fusse ma solo p sapere loro che tiene
E questo saggio no susa. p che si farebbe troppo p lo compatore p che arebbe il grasso
de 1/8 carato della tocca e il grasso di quello oro che nemenasse il piombo quando ne
tai il rame. E tieni amete che il rame uuole molto piombo inanzi che l'tragga de loro
alla coppella.

E cia in luogo che gioiasi compano uasellamenta daziento i questo modo sanza fine
altro saggio e guastarle. E glino radono e detti uasellamenti e quella radituza fondo
in carbone e fanolo freddare sanza uedere allaria e poi il guatano e stimollo a d
occhio bene apresso quello che teneste. Ma credo che sarebbe meglio auendo a fare

il saggio solo p aziento di radere ne insino a uno danaio peso o quello che ti parresse non
guastando l'ensellamenta e fare il saggio i coppella. ma essendo dorati no potesti
fare il saggio p aziento se prima no ne radessi loro donde uolessi radere l'aziento ac
cio che non radessi oro p aziento.

Sempre quando fai pesi da saggiare dico saggiando p lib che e on. 12. ma p marco si
uuole porre nome peso grani 24 e arai loctauo. fa che il maggiore peso abbia nome
di 36. gra. sicche uisia il calo dello 1/8 on peso. e no dico p che l'aziento si saggi a 1/8 on. ma p
loro che si saggia a 1/8 di on. cioe che quando ai facto il saggio p aziento farai l'arragione
pesando col minore peso sia quello che uiene a calare un 1/4 on. e poi il metterai nella cop
pella e quando peserai loro che netrarrai farai l'arragione piu sottilmete p che loro uale piu e pe
sa col peso che uiene a calare 1/8 di on p lib. cioe se fai il maggiore peso il quale pesa auuto
l'aziento che metterai nella coppella e porraggli nome on 1 1/2. cioe gra. 36. uerra a calare
ogni grano a dragione di on. 8. p libra p che uno grano e il 1/36 del peso che toglieste e cosi
uerra a calare il 1/36 e il 1/36 di lib. sie on. 8. sicche p ogni grano che cala uiene a calare on
8. p lib. e 1/2 grano on. 4. p lib. e 1/4 grano on. 2. e 1/8 on. 1. p libra. e 1/16 grano on 1/2 p lib
sicche auolere 1/8 di on p libra a gran. 36. al maggiore peso. Vorra essi al minore un 1/64 di
grano p loquale uerra a calare p lib. 1/2 on peso. E se togliessi il maggiore peso gran. 24
p nome. a questi bene lo 1/8 di on p lib. dicalo. facciendo grani spezati a 1/2 a 1/3 a 1/6 a 1/12 a 1/24
a 1/48 a 1/96 che e cosa disusata. p che susano di 1/2 grano. 1/4. 1/8. 1/16. 1/32. 1/64. E cosi simile facc
iendo il maggiore peso o pognendogli nome. 48. grani. sicche pognagli nome pur gra
36. e di gra. 36. diritti a nostro peso susa di fare il peso maggiore del saggio che sepre
si toglie on. 1 1/2 daziento p mettere nella coppella. benche anticamete se ne soleua to
re due cotanti come dirò qui apresso. Ma eglino no sapeuano partire a dacqua anco
ra il p che no poteano fare i saggi doro. poi che si trouo il partire a dacqua che e poco
tempo. credo meno di 60. anni. E i saggiatori p due cagioni fano minore il saggio
Luna p fare piu tosto che quanto maggiore e piu piombo uuole e quanto piu piombo
ue piu si pena a fare e anche p logorare meno piombo. benche queste una fe ascia. L'altra
cagione piu principale si e che quando saggiamo p oro si guadagniano tuto l'aziento che
rimane nellacqua e facciendo il saggio di on. 3. guadagnerebbono troppo aziento per
uolta e sarebbe disonesto. E anche quanto meno aziento affini nella coppella puolta
meglio s'affina. Ma a fare il saggio di on. 3. come i nostri antichi si coglie piu a punto al
peso. po che tale bilancia correra p 1/32 di grano che quello peso che in 3. on fa calare a gra
di 1/2 on p lib che no correra e dimostera al 1/64 a calare p lib. 1/8 di on. facciendo il maggiore
peso gra. 36. come o detto di sopra. E se pure auessi bilanciuzza o saggiuolo che traesse
p quello piccolo peso bene e no fussono da pesare che reggiessino a on. 3. puoi auere

uno paio maggiori p pesare lariento da prima e un paio minori p pesare poi loro eti
ambdo lariento essendo assai bassa lega che tornasse nella coppella sì poco che quella
bilanciuzza piccola da loro il sostenessono e soffrissino sanza auerne dano. E sepre
quando pesi loro p che e piccolo peso e no stanno mai ferme le bilancie quando sono
poco cariche ne possonsi toccare ne dimostrano sì bene abbia due pesi di pari luno
al altro peso che pesi ognuno quello che credi che richiegga quella bilanciuza de loro
che credo che basti dn. 1. peso. e poni luno dalluna bilancia e laltro dallaltra e metti
loro nelluna e nellaltra quello che pesa loro e fa la ragione. E se fusse assai oro che
no bisogni pesi no uogli mettere po che potresti troppo caricare le bilanciuzze e gua
stresti le.

I Nostri antichi faceuano come detto e sempre il saggio di 3. dn. che uenuta a calare
il $\frac{1}{32}$ di grano $\frac{1}{8}$ di dn. p lib. benche no adoperauano lottauo di dn. p lib. di calo p che non sa
ggiauano poco sicche no bisognaua loro fare il $\frac{1}{32}$ di gra. Anzi solo il minore peso di $\frac{1}{16}$ di
gra. il quale fusse il calo del $\frac{1}{4}$ dn. p libra. e dauagli piombo alla ragione che io dico. esse
do il saggio di dn. 3. p tutti come o detto allariento che sia on. xj. dn. 18. o circa. dn. 5. di
piombo e aquello che fusse on. xj. dn. 12. dn. 6. di piombo. a quello che fusse on. xj. dn. 6.
dn. 9. di piombo. a quello che fusse on. xj. gli darremo dn. xj. di piombo. a que don. x. da
remo dn. 14 di piombo. a quello don. 9. darremo dn. 18. di piombo. a quello che auesse on. 8.
p lib. dn. 24 di piombo. a quello don. 7 p lib. dn. 30. di piombo. a quello don. 6. p lib. dn. 36. a
quello don. 5. dn. 42. di piombo. a quello don. 4. dn. 48. di piombo. a quello che tenesse aon.
3. p lib. dn. 54 di piombo. a quello che tenesse aon. 2. p lib. dn. 60. di piombo. a quello che te
nesse aon. 1. p lib. dn. 66. di piombo. E sempre alla conerta nedauano loro un poco p ra
scingere e rimondare bene il saggio. salvo che al piu fine cioe a quello don. xj $\frac{1}{2}$ in
sicche sono darienti affinati che ogni poco piombo basta loro e no ne puoi loro dare si
poco come e troppo. E se uogli dare come stimauano eglino così a punto a quante on
teneua lariento che uoleuano saggiare di zolloti. A uenauano le tocche da riento e i sul pa
ragone il digrossauano prima poi secondo che dimostrauano loro le tocche uimettauano
piombo e p che le tocche no dimostrano bene a punto no dimeno mostrano tanto che ba
sta al saggiare pure che dimostrino a $\frac{1}{2}$ p lib. quello che e uerita che rade uolte sara
o auerra che no lo dimostrano. Ma sempre sepigliassi tua regola del saggiare guarda
di dagliene inanzi un poco meno da prima che troppo poi che almeno puoi rimediare
con dargliene poi alla conerta se no ti parresse tato fine e al piu no si puo rimediare
p che no se ne puo trare come mettere e no se ne uuole poß bare adare troppo alla conerta
pche il farebbe rafreddare e e uuole andare bencaldo p che si rasciughi bene dal piombo.

Quando

Quando lieui i fregi del paragone in su che abbia fregato ariento togli della feccia della
acqua da partire che rimane quando fai lacqua. pestala e streciala co straccio doppio fi
ssimo o uuogila macinare e questo dico p farla sottile p che quella grossa graffia
il paragone. poi abbia una pezza sottile e actozcila e fane uno struffolo sodo e lega
lo co spagheto e poi ungni questa pezza cioe intignilo nellolio e quello olio lammolle
ra e poi così molle latuffa nella polucre diquella feccia e stropiccialo in su fregi del pa
ragone e quella polucre sriscaldera lariento a terra e metta il paragone e sempre fa
che quella polucre sia bene molle dolio quando lo stropicci i sul paragone e no lo graffia
re che p altro no usadopa lolio. E questa feccia tanto e migliore quanto e piu forte
e sempre suorrebbe torre dellameno rasciuta nel fuoco che pende i colore rosso che
quello rosso e fortezza p che no nedono usciti i fumi e laben facta e che non e così forte
e bianchissima.

Sempre quando fai pesi da saggiare da $\frac{1}{2}$ dn. in su. fagli quadri e potragli meglio pigliare
colla mollecta e i grani spezati fa di carta e saranno piu agieuole a pigliare a cogliere
e saranno maggiori sicche meglio gli potrai conoscere e anche segnare su grani quello che
sono e come anno nome. I grani uogliono essere sottili e schiacciati p potergli segnare e
puntare bene quello che sono che si conoscono bene.

E gli aduenuto moltissime uolte p essere lariento male fonduto se ne fricto piu saggi e
e uuu stato errore p che luno saggiatore a tolto piu dallato migliore dellarieto e laltro a
tolto piu dallato peggiore e poi se neduto che lerrore e uenuto solo p mal fondere
sicche sempre lieua il saggio di tre luoghi. Cioe di socto e di sopra e dalluno delati o canti
o punte o orli che sidica e dognuno fa uno frego in sul paragone sicche uegha se e ben
fonduto e se sara bene fonduto mostrera luno frego come laltro e così p lo contrario e
poi togli dognuno di questi tre pezi p terze tanto delluno quanto dellaltro e e buono modo
questo per non errare.

Ricordanza che una uolta uolesti comprare una uerga doro che uno tauolierre auea
facta fare auuo orafo dimonete doro e mostraua al paragone di car. 22. e egli maranui
landosene fece fare saggio adacqua e trouollo di car. 23 $\frac{1}{2}$ e questo fu p che lorafo no in
fondere nettamete che e uenuta salduta o altra cactiuita che mostra peggio. ben sene
potra fare saggio altrimenti. cioe torne uno dn. peso e metterlo nella coppella e trarne
il rame e ogni cactiuita e poi ripesallo e fregalo e fare la ragione del calo e de carati co
me o detto adrieto i questo. sicche se compi gra quantita doro sempre ne fa saggio a o
gni modo e no potrai errare. E no sarebbe altro che buono che ogni uolta che compera
oro in uerga col paragone ne facessi poi altro saggio o adacqua arrogendo arieto ptito
o trarendone rame in coppella sanza arrogere ariento p essere auusato pu malta uolta

E sempre quando fai questa prououa taglia lauerga p mezzo e togli del mezzo per
uedere sella fusse falsata di fuori benche essendo cotta quella si conosce p che e
rossa di fuori ma potrebbe auere altra falsita che zonpendola tenauedrai o a
occhio o p lo saggio che farai.

A conoscere oro a paragone e nettare paragoni e pulirgli e trarre loro dellaziento uiuo. — Capto — XI.

A conoscere oro a fregio di paragone tieni questo modo. prima ungni colla noce
il paragone e poi il netta colla pezza lina e frega tanto che acosti i fregi. e quando
ti parra auere acostato e agliato i fregi insieme e uuogli fare i fregi p saggiare
fa quatro fregi pari apunto luno collaltro e tanto fregato luno quanto laltro. Cioe ta
to quello dello oro quanto quello della tocca. e fa i fregi ben puliti. e prima fa unfre
go dello oro e poi uno della tocca. e poi uno dello oro e unaltro della tocca. e arai facto 4
fregi luno allato alaltro. E sempre quando uuoi asentetiare no pozzemette a que
llo che tuo strasse il primo nel 4 fregio p uno la lustra nera del paragone e sarebbe ca
tiuo giudicio. ma poni mette adue del mezzo. cioe il secodo e il terzo. e secondo quello
che ti pare in quegli giudica.

Se ti capitasse alcuna uolta oro basso chel piu delle uolte sara i su. 16. in. 18. carati o
circa. e p no auere il rame cosi apunto e nolo potessi accostare e tu dubitassi che
no fusse oro. e credessi che fusse cosa archimiata. auerti chiarire terrai questo modo
Togli del uerderame e stempalo co acqua chiara o co aceto. benche ladirica prououa
e ditorre aceto e orina duomo e conesso mescolare e stempare il uerderame. e poi
cosi stemparo il poni i sul frego co questo uerderame. poi co mano e con poco dispu
tagio netta i fregi e lieuane questo uerderame. e se no sara oro subito diuenterano
i fregi neri. se sara oro no pdera il colore dello oro. E acci di quegli che tolgono uer
derame e stempalo collorina e mectonui unpoco di sale armoniaco pesto sottilmete
Laucetta antica che si soleua usare. e questa. Togli $\frac{2}{3}$ doncia di uerderame e $\frac{1}{3}$ don
di sale armoniaco e alla medesima ragione sene uolessi fare meno o piu puolta. e
mescolalo insieme e fallo sottilmete tuto. e stempa co aceto e orina duomo. poi qua
do te di bisogno il poni i sul paragone. Credo che sarebbe bene auere del sale armoni
aco pesto di pse. e del uerderame di pse. e quando tenebisognasse adopare torna alla
medesima ragione e mescolane unpoco puolta quando neuolessi adopare e stemperalo
collorina. e collaceto. e questo dico p no auere a sbare questo mescuglio troppo plor
na chel farebbe putire.

Quando tu uolessi leuare loro di su paragoni stropiccialo co aziento uiuo il quale terrai se
pre in uno catino dacqua. e poi che arai auuuati i fregi del paragone metti el paragone in
molle e lasciralo stare unde se no ai fracta. poi co mano netteccia i terra lazieto uiuo che
puoi. e quello che no andasse co mano togli uno carbone dolcie o di salcio o doppio o di
netrice o dalto legname dolce e sanza nocchi. e conesso cosi collacqua stempata tanto
il frega che netti il paragone a facto. e questi carboni si tolgono dolci e sanza nocchi p che
no si fregaccilino il paragone anzi il mantengono e facciano dilicato e pulito.

Del paragone fusse con fregi troppo cauati logorola prima co una pietra di macigno ge
tile con lacqua e poi colla lastra e collacqua. e colla pietra dello oro come e detto e se frega
cciolo o altri buchi fussono troppo adentro uoglagliene leuare. farai colla zuota prima
che ti logorera il paragone piu tosto e sanza fatica e poi segui colla stra e setipare fapri
ma unpoco colla pietra del macigno sellazuota lauesse lasciato troppo co graffi grandi o
uero con graffi.

Perche gli interuiene che gli ignoranti non sanno riguardare i paragoni e nettagli alcuna
uolta con aspri carboni e nocchiruti. e p stropicciargli alcuna uolta in sulegno poluerozo
o in su pietre o altre cose aspre i paragoni si guastano e diuentano tuti pieni di frega
cciolo. il pche pigliano male. e male usi puo giudicare auolere racconciare e ripulire
i detti paragoni che termino begli come prima terrai questo modo. Torrai una lastra
gentile che non abbi nocchi ne altro che graffiasse il paragone. e co questa lastra dolce
e collacqua stropiccia tanto il paragone che nemandi uegli fregacciolo. quando ai pulito
il paragone colla lastra e uogli uedere se e tanto facto che no bisogni piu lastra. p che
lacqua no nelieua bene la loro che fa la lastra. abbia unpoco di pozemice gentile. e colla
acqua ue lastropiccia su. e pulirallo di quella loro della lastra. poi laua il paragone e uer
zacti netto. po che quello che ui fusse apiccato della pomice subito collacqua sene spicca
e se uuogli uedere ogni fregiuzzo che fusse in sul paragone o uena o daltro imollalo collac
qua chiara. e quando e pulito e netto. e cosi molle il guata al sole. e uedrai ogni piccolo
fregacciolino. e cosi anche si uede quando ai facto colla pietra da olio. e lauato o bene
cioe in mollalo. e guatarlo al sole. e uedrai se bisogna piu stropicciarlo. e ugnendolo
colla noce come auando uuogli fregare si uede bene ogni fregiuzzo che auesse mezo
che i mollallo co acqua. e p che colla lastra no potresti pulire bene i paragoni che fusso
molto dilicati. quando narai mandati que fregacciolo. togli una pietra da olio di quelle
che uengono di candia in sulche glorafi stropicciano i loro fezzi. e affilano. e collolio stropi
ccia il paragone co quella pietra. e poi che arai facto colla lastra tanto che lo pulisca atuo
modo e faccialo dilicato. e se no fusse fregacciolato. e fusse unpoco zuuidecto e poco
dilicato. farai pure colla pietra da olio sanza lastra. po che la lastra si togie p logorare
il paragone piu tosto pche nenadino i fregacciolo che auesse. p che colla pietra da olio

penetresti troppo pche e troppo dilicata e quando arai pulito il paragone rimarra unto e
pieno di roccia dolio po lauale molto bene collacqua e stropicciale co dolce carbone che
lo pulisca e netta e mandera atezza ogni untume e queste cotali pietre che uengono
dicandia no sono tucte buone aquefacti de paragoni e credo che cercando tucte quelle che
adopano gliorafi dafirenze no ne trouerrai delle C. luna buona a questo mestiere p che
tu leconosca tuuoglio dire come uogliono esse facte. Ma prima uoglio dire come uogio
esse facte lelastre da fare daprima e lemare i fregaccioli e logorare il paragone tanto che
ne mandi i fregaccioli. Ledette lastre uogliono esse dilicate e gentili che silogorino age
uolmete plo stropicciare p che colla loia che faranno colacqua gentilmete logori il pagone
e no uogliono auere nefignoli ne noccioli come spesso ne uedi diquelle che mano ne altro
che nosi logorassi ageuolmete come altroue siche silogori delpari ogni lato po che essedo
piu dura i una pte che i unaltra quel piu duro graffierebbe il paragone.
Le pietre dolio uogliono esse gentili e dilicate e tenere e no zenose e essendo dilicate ge
tili e tenere sanza esse zenose quando stropicciale cololio silogorino e colla loro loia mescolata collolio
logori il paragone e fallo dilicato e pulito. Se fusse zenosa il graffierebbe e mai no uerrebbe
dilicato se fusse dura e no silogorassi. p che fusse molto dilicata no lori farebbe mai pulito
e dilicato p che no lotocca gentilmete come latenera p che latenera silogora p quella loia che
fa i lisene alogorare e toccare gentilmete laquale sara immezzo tralparagone e lapietra
e auolesi adiedere quando lapietra e zenosa. ponui suso unpoco dolio e fregaui su unpoco il
coltellino e se sara zenosa subito altasto tenauedrai e sentirai colcoltellino e se sara dilicata
no fara moto e andraui su il ferro gentilmete e sanza sentire niuno graffiare lapietra
dura to detto che e quella che malnolentieri silogora. Ancora guarda che lapietra dolio
no sia uenosa po che ogni uena di pietra e uariata dalla sua pietra o ella e piu dura o ella
e piu dolce ma elpiu delle uolte e piu dura. e se fusse uenosa no silogorerebbe a uuocta
e quello piu duro rimarrebbe e graffierebbe il paragone e no lasciarebbe logorare lapietra
e fare loia siche uuole esse sanza niuna uena e po e malagieuole atrouare della buona
e gia cercai atucti gliorafi difireze e no cipote trouare della buona.
A uolere ritrarre loro dellariento uuo che arai adopato a trouare loro disuparagoni abbia
una peza matessuta ficta e mettiui questo ariento uuo e fallo passare plapeza premendo
che nesca forte e quello grossume che rimarra sara loro benche sia tinto dunpoco darieto
uuo. E auedere mandare una quello ariento uuo e affinare loro dalrame togli unpoco
dipionbo e fondilo e no tibisogna scaldallo troppo e poi quando e caldo trai il corego
liolino delpionbo del fuoco e mettiui questo oro auuiato e egli il co piglera poi il detto p
ionbo ritrai incoppella. E anche puoi fondere loro auuiato i coreggiuolo sanza pionbo
e lariento uuo senena i fuuo e loro rimane ma faccendo colpionbo a coppella ai loro

piu bello e netto dirame. E se fai sanza pionbo dagli piccolo fuoco daprima tanto che la
riento uuo siparta che siparti co piccolo caldo e tieni copto il coreggiolino quanto
il fondi co qualche testuccio o pezo dicoreggiolino o fondo o pezo difondo dicoreggiuo
lo. E se uuogli inanzi che meta a fondello pollo i su uno testuccio e dagli unpoco di cal
do e lariento uuo andra ua poi il metti a fondere e se sapicca altesto lospicca colcol
tellino o co altro ferro e mescolando conesso diquesto testo fara loppa di sop e no fa forza.
Quando uolessi auistare oro che paresse migliore che no fusse togli $\frac{2}{3}$ disale armonia
co e il $\frac{1}{3}$ uerderame apeso e stempalo co aceto e co orina e abbi loro che uuogli auistare
e ugnilo con queste cose e pollo isu carboni accesi e fallo due uolte e piu e uerra colorito
assai ma no uapressare ferro niente p che no farestti nulla. Ma puoi fare mollette di due
bastoncelli dilegno co uno aguto disopra amodo disexte e anche altrimeti puoi fare ab
bia delsale armoniaco pesto e quando getti loro nelcanale subito che lai gittato uigetta
questo sale armoniaco e uerra bello e mostrera migliore che no sara.
A uolere conoscere se apagliuola auesse ferro abbia lacalamitra e menala nella pagl
uola e poi togli carta di banbagia e mettiuela su e uedrai il ferro seuene sara.
A uolere conoscere i paragoni buoni da cattiui e da considerare e da credere chelle cose
sono buone secondo leloro opationi e cosi il paragone ilquale a a pigliare loro e a most
rarti lalega e buono secondo chepigla bene e dimostra bene lalega. sicche quanto meglio
mostra il paragone e meglio piglia tanto e migliore e secondo lanatura dellepietre pigle
ranno quali loro fine e male il basso e quali bene il basso e male il fine e diquelle che
pigleranno bene luno e laltro e diquelle che no pigleranno bene ne luno nelaltro lequali
no sono daprezare ne dauere care aquesto. A racci di paragoni che pigleranno bene luno
come laltro gentileza e no dimeno luno mostera meglio che laltro che luno mostera per
uno $\frac{1}{32}$ e laltro affatica p $\frac{1}{8}$. Sicche quello che piu soctilmete mostra quello tieni p mig
liore e cosi aglori bassi secondo laconditione de paragoni di che oro sono e che oro pigla
no e quegli che pigliano luno e laltro dimostreranno bene il basso e il fine e laltro sono
migliori che glialtri benche pochi senetruouino. E acci diquegli che pigliano bene luno
e laltro e dimostrano bene alluno e no al altro e quale il basso e quale alalto sicche
auolergli bene conoscere teglicomiene prouare. Ma socto sopra quegli deglorati alti
mostrano piu soctilmete e p piu piccola cosa che quegli deglori bassi e questo e per
che e piu ageuole a conoscere quella differenza delloro alto p che no ua troppo za
me e spesso glori alti sitruouano sanza rame o co poco p che alcimentare nesce
prima e piu ageuolmete i rame che lariento e quasi lasciza cosa dache sipurga loro e
lariento affinadolo colcimeto e asto e p che lariento e piu fisso e fermo corpo ditucti glalti

dopo loro. Se volessi vedere el peggioramento delle monete o darle nome p la terza e dire e le peggio cotanto no ti fidare a guardalla e a fregarla se prima no la fondi sinetamente che no cali come fai le tocche e poi fonduta la frega e no tatenere più de una ma fa così di parecchi piu dare come rispondono e questo del fondere dico pche alcuna volta ti potresti abattere a monete doro e specialmete sulla nella magna p certi che fano monete basse che inanzi chella bianchischino lecimetono e danno loro un piccolo elento fuoco poi le bianchiscono e fano comune e il cimento rode di fuori sicche sono sempre migliori di fuori che dentro. Siche se fregassi gioli il trouerresti migliore che no sarebbe dentro e compando a quel saggio ti troueresti de male e p deretestine e anche auolete fare piu salmo simorrebbe anche farne saggio a dacqua agiugnendo argento parto pche lacqua li tocchi e poi fregare loro che esce della acqua e fonde lo primo e se no fusse fine fare lo secondo e questo dico pche si puo mescolare coloro delle cose che mostrano talora al paragone peggiore che no e e gia neuene duna bga che era dicarati 23 ½ e mostrava dicarati 22 al paragone e questo fu p che la fonde uno o zafo che no la fonde netta e douettono entrare saldatura o altro fastidio chellamostrava peggio sicche il piu vero saggio e collacqua fregando poi loro che reste il bacredo quello che fusse meno fine e no vi rimane rame che nel trae el piombo nella coppella sicche no ti puo dare noia alguno dicarate.

Se tauenisse che auendo fregato oro ti paresse migliore de due fregi del mezzo quel di sopra e volgendo il paragone ti paresse migliore quel altro e segno che el sole ti da noia e auiene quando se volto verso faccia che sia dirimpetto al sole benche il sole no impossa pcuotere. Allora subito ti vogli inuerso faccia che sia dallato del sole e vedrai apunto lauerita e p arracti volgendo il paragone dalluno luogo come dallaltro.

A fare tocche doro. Capto. xij.

A volere fare tocche doro terrai questo modo. Farai dauere oro fine quanto puo esse cioe di 24 carati e rame che no tenga ne oro ne argento e argento finissimo di coppella che no tenga oro se douessi auere argento ptto e fare saggio se tiene oro e se no tiene la fina i coppella. Poi quando arai queste tre cose come o dicto fini e tu fo di loro fine e largento ciascuno p se e gittalo inuergie nel canale dellorto doue getti loro che uniegli bactere. E quando ai inuergie luno e laltro bacti ciascuno di p se sottile come fai sfogli dellorto che uniogli cimentare e p fare netamete bactegli comartello adopato che non sia zuggino e simile uuole esse lancudine netta siche no sapicchi zuggine adetti metalli. E p potelo bactere piu sottile lo tienuoci spesso e arala piu sottile e piu inter 20 e saldo. Il rame che arai farai filare p filiera e farne filo sottilissimo e arracti poi nel

pesare piu agieuole a corre i pesi del rame che ti bisogneria come diremo e se nollo potessi allora fare tirare p filiera cerca se trouoi di quello in filo che sia buono e facione saggio la doperra se no ne potessi auere i filo il getta i grana o i altro modo che ti sia piu agieuole auere i pezi i pesi minuti e piccoli come ti bisogna. E quando arai i detti tre metalli di che si fanno le tocche doro apparecchiate. Terrai questo modo i fare le tocche pche la maggiore parte delle piu volte sara oro pesera il primo foglio dellorto e poi quello dellarieto e poi quello de rame e p che il rame e poco lo terchiuderai nellarieto e poi questo arieto e rame i terchiuderai nellorto e poi metti nella cartuccia e segna le tocche pesate di quanti carati e. Sopra questa cartuccia di che metti accio che no ecci e se auessi rame i filiera puoi pesare il rame di tutto uno mazo auuota cioe se arai a pesare il rame di grani uno di rame pon pesa luno peso e pche sara uguale il filo taglia a misura lauanzo e uerra a pesare quel medesimo. E prima simuole dirizare il filo che comici a tagliare e se no auessi rame in filo ti conuera pesare ogni volta. E sopratutto pesa apunto bene loro pche se errassi e nellorto ti potrebbe esse danno a dopare poi la tocca. Ma se larieto e il rame fusse quello che douesse a peso e larieto fusse meno o rame fusse meno e laltro ristorasse che uenisse il peso apunto no sarebbe bene la tocca di rame e no di meno starebbe bene dicarati il pche alcomparare no ti puo fare danno compando a quella stima. Ma pure p fare le cose bene guata a la lega e e pesare bene ogni cosa come arai fatta larazione. E se trouassi rame i filiera come o dicto pesato luno peso colla misura puoi fare laltro pche duno mazo ogni tocca a tato rame luna qto laltra sicche prima apparecchia i rame di tutto uno mazo e poi non arai a pesare se no larieto e loro i quali sarano diuariati secondo la lega della tocca e p che larieto i filiera tenesse un poco darieto terane si poco che no fa forza pche la lega dellorto nella tocca stara pure ferma ma saranno meno rame quello poco de larieto che terra i rame. Ma se quello arieto che sara ne rame tenesse punto doro sara si poco che no ti fara danno allatocca e arala tanto piu grassa benche quella grassezza sara si poca che no si uedrebbe al centetia. Sicche copiutto ogni cosa sempre adopa rame di filiera sottilissimo che guato e piu sottile piu e apunto e arai i pesi a misura colla sexta o altra misura. E inanzi che pesi simuole fare larazione di tutto uno mazo di tocche quanto oro arieto e rame uuole esse i ciascuna tocca. E sempre la lega grassa ⅛ dicarato il quale si concede p rimedio di quello che si pde nellauorare tra infondere e ispazatura e cimenti pche mai no si ria a fatto ogni cosa; sicche quando allegassi una tocca di 20 carati o chella uolessi saggiare di 20 carati simuole allegare di 20 carie ⅓ e se di 20 ½ simuole allegare di 20 ⅝ e cosi dellaltre e tieni amente che nella tocca si ragiona ogni grano sei grani sicche e 4 grani della tocca sono uno di peso. E quando dera il mazo delle tocche uno grano di rame o due o quello che dicesse si intende pon e

non libra · sicche se arai allegare una tocca che uoglia segnare di 20 carati cō uno grano
di rame · e farla di peso d'uno dn̄ peso · tocca 20 · grani d'oro e $\frac{1}{8}$ p la grassezza delle tocche
sicche torrai grana $20\frac{1}{8}$ d'oro fine · p uno di rame · che uale · 6 · grani ti conuiene torre $\frac{6}{24}$
cioe $\frac{1}{4}$ di grano · e p che dico $10\frac{6}{24}$ · p che fai la tocca d'uno danaro · il quale · e $un\frac{1}{24}$ d'un oncia
sicche arai d'oro grani $20\frac{1}{8}$ · e di rame $\frac{1}{4}$ di rame · che fanno i tutto loro · e il rame grana
$20\frac{3}{8}$ · e il resto insino i 24 · torrai d'argento cioe grani $3\frac{5}{8}$ · sicche a fare la tocca che
uorrai segnare di 20 · carati cō uno grano di rame · faccendola di peso di 24 · grani la toc
torrai grana $20\frac{1}{8}$ d'oro · e grana $3\frac{5}{8}$ d'argento · e $\frac{1}{4}$ di rame · E sempre fa la ragione
a 24 · la tocca · p piu agieuolmete fare la ragione · e se uolessi fare la tocca maggiore
nō muto nome a pesi ma cresco gli · Che uo dire · se io uorro fare la tocca d'uno dn̄ e me
330 o di due · sempre faro che peso maggiore pesera dn̄ $1\frac{1}{2}$ o 2 quanto che uoglio che
pesi la tocca · e nō dimeno p che pesi piu gli porro nome · $\frac{1}{2}$ dn̄ · p fare piu agieuolmete
la ragione come si fa nei saggiare · E p che le mie sono di dn̄ $1\frac{1}{2}$ l'uno · e i pesi che pesano
un tanto e mezo che nō sono segnati · cioe che il peso che · e segnato · $\frac{1}{2}$ dn̄ pesa a merita
pensando cō di ricti pesi grani 36 · egli 6 · grani pesano 9 · e cosi gli altri · sicche l'uno
risponde al altro · e sempre guarda d'auere p fectissimo saggiuolo · po che ogni picco
la cosa che errassi nel pesare · e spetialmete a loro ti potrebbe fare molto danno · E
sempre quando ai pesati tucti e tre i pesi · e interchiusogli i uno ripesa ogni cosa · puo
dere se tucti e tre insieme que pesi tornano come debbono · e se nō tornassino gli ri
pesa tucti · accio che se auessi errato · rimedi doue auessi errato · e poi che gli ai ripesa
ti gli rimeti nella cartuccia segnata di quanti carati · e la tocca · e poi quando ai pe
sato tucto quel mazo · comincia al altro mazo al medesimo modo ·

Vando allegherai tocche del mazo netto nō torre rame · ma da bene alla tocca il grassue
dello $\frac{1}{8}$ carato · come al altre i questo modo · Che se uuogli fare tocca di 18 · carati netta
di rame · e pesi dn̄ $\frac{1}{2}$ peso · che sono grani 24 · Togli grani $18\frac{1}{8}$ d'oro fine · e grana $5\frac{7}{8}$
d'argento fine · e poi quando l'ai tucte pesate · le fondi a una a una i carbone come dirro ·
Togli carboni saldi e piu che puoi · e interragli cō terra stacciata · e mescolata cō molta ci
matura · e togli larghi pogni uerso dalle 2 · alle 3 · dita · e quando l'aterra · e secca · e
tu radi il carbone da quella faccia che arai segnata piu piana · e fanui una fossicia
tanta grande che allarga uicappia la tocca che uuuogli fondere · e quella terra ui
simette p che nō lasci ardere ne aprime il carbone · poi metti il detto carbone nel
fuoco · e mettui entro la tocca che ai pesata · e fa che quando tu meti nel fuoco
carbone a fondere la tocca uimeti un poco di borrace cotta forse quante uno gran
ello di panico · e nō piu · la quale borrace fa uolgere e mescolare bene i metalli · poi
soffia · e fondi come sono · e lascia tra carboni uno bucolino · p lo quale possa uedere
quando · e fonduto · e caldo a bastanza · sicche nō lo tenga troppo nel fuoco quando uedi

che uolge bene · e caldo · Subito abbia l'acqua apparecchiata · e iscuopri il fuoco · e
con spugna o cō altro · netta insu carboni · e insulla tocca · sicche si freddi · e quando · e
fredda · trai quello fondellino del carbone cō mollizze · e rasciugalo · e meti lo nella sua
carta · e se quello carbone · e saldo · ui fondi una uolta o due o $\frac{3}{4}$ to ti basta · e p che
fusse un poco fesso nō fa forza · p che quando i metalli sono fonduti · uolgono tucti in
sieme · e nō ne casca pel fesso del carbone · se nō fusse molto grande fesso · Poi quando
l'ai tucte fondute · e tu le ripesa a una a una · accio che tu uegha · se ne fusse uersa
to punto · po che ne fusse uersato guasterebbe la lega · e se torna il peso a punto le ba
di · e segna · e ruotile spesso nel . . E nota che sempre nō se ne uersando · ritor
nera il peso i capo p che non calano punto · p che quegli metalli ognuno · e fine · e non
ua humidita di piombo che subito uoli uia o cacciata di terra o di bruciura · E qua
do l'ai pesate · e segnate · e tu l'apicca ciascuna al suo mazo · e poi ciascuno mazo al suo
uncinello · e nel suo lato ordinatamete intorno al coppo doue arai segnato il rame che tie
ne ogni mazo che l'apiccherai · E se nō fussino belle · e p lo bacere fussino sucide · le bian
chisci ogni mazo di $\frac{1}{2}$ · accio che nō ecci il rame · che la lega dell'oro nō puoi errare · p che
sara segnato i su ogni tocca la lega dell'oro · E acci di quegli che dall'altro lato segnō
la lega de rame · Se auessi segnata i ognuna il rame · e puoi bianchire tucte insieme
ma arai poi a sceglele a una a una · e dare ciascuna al suo mazo · E a bianchille togli solo
groma · e poi fa bollire i uino o i acqua · e quanto tu credi che basti le mettiemi entro · poi
nel detta · e rasciugale · e apiccale · E p appicarle togli chuoio di cauriuolo giouane del piu
sottile · e forte che truoui · e uuole essere concio i sapone · E nota che il maggiore peso della to
cca uuole essere di peso $\frac{3}{4}$ to · uuogli fare grande la tocca · e il minore uuole essere $\frac{1}{32}$ di grano
che risponda a quello primo · e il minore uuole essere si piccolo p che ti bisogna · quando corra
il peso del rame de $\frac{1}{8}$ grano di rame p on̄ di quello mazo · e anche a quello mazo medesimo
ti bisogneria a degli altri metalli · sicche ti conuerra auere bilanciuzze · e saggiuolo che traga
p quello $\frac{1}{32}$ di grano · uuole allegare bene · e questo dico nō facciendo tocche cō menora
me che $\frac{1}{8}$ grano p on̄ · E quando fonderai l'argento p bacere p le tocche · benche l'arai affi
nato in coppella · nō dimeno se ti pare fondilo un poco di uetro · che l'asciughi se n'auesse
bisogno ·

Vando bianchisci le tocche puoi infilare ogni mazo di $\frac{1}{2}$ · in filo di cotone o di rame · e
non sarebbe buono di ferro · sicche nō uado pare ferro · anche se me stassi la groma fa cō
mazza · e nō conferro · e questo dico di infilzarle · p che nō labbia poi a sceglere ·
Anche p legare le tocche sarebbe buono il cauretto concio in sapone · ma non · e forte come di
cauriuolo o di corbio · ma dico p che il cauretto · e sottile · e · e assai forte · se nō trouassi altro
Se auessi a fare tocche si farebbe p te di fare piu e piu insieme p che a questi | migliore |
a pesare con maggiori pesi che si fa piu tosto · e anche si fa piu a punto · e · e una medesima

fanca a fondere e ungea pezzo a bacteze e ricuocerlo cioe che potresti fondere i coreggiuolo
co borace che no lascia apiccare il fondello e poi fonduto che e fondera e bacterai tanta
tocche insieme quate paia necessi fare cioe quelle duna medesima lega e poi lebacte
rai insieme insino che arai il uergaccio grosso come il capocchio della tocca e uuolsi bene
aguagliare di grossezza il uergaccio sicche quando lo parti insieme uengono duno peso
o apresso p che poi segnerai il uergaccio co sexta p partillo e tagliallo intante parti ch
te nedebbono uscire tocche poi quando lai partite ognuna di pse e tu lo copi dibacteze e
segnare e forare E se facessi solo due paia ditocche p uolta lepuoi pure fondere i carbone
p che sarano dn 3 p uolta p che si fa latocca di dn 1½ e anche faccendone 3 paia abbie
do carbone appannato e grosso nifonderesti dn 4½ p 3 paia sicuramete.

Sempre che fai tocche fa che loro sia si sottile che nipossa inuolgere lariento e rame i po
che quando letocche sono basse che sia piu lariento che loro se lariento fonde piutosto che
loro pure truouo che cala sicche fa che loro sia di fuori sicche fonda prima o anche subito
fondera lariento e il rame e se latocca fusse bassa accio che lariento cappia nelloro fa
i fogli delloro sottili e lariento unpoco piu grosso sicche uel possa interchiudere e derame
non dico poche e poco e sempre si puo mettere dzento alloro.

Lenostre tocche delloro sono anumero 76 e ognuna fu facta di dn di peso e sono i
22 mazzi. El primo mazzo e di 3 tocche luna e fine laltra meno unsedecimo dicarato
che fine laltra meno ⅛ carato che fine sanza grassume dello ⅛ come laltre. ¶ Il secondo
e netto dirame e sono pezzi 34 e cominciasi a carati 23¾ e uanne a¼ a¼ insino a 16
carati e dopo il 16 e quella di 15¼ e di 15 carati. ¶ Il terzo mazo sono co ⅛ di grano dirame
e comincia a carati 23¾ e uane a¼ a¼ insino a 15 carati e poi a½ a½ insino in 10
carati e sono i tucto pezzi 45. ¶ Il quarto mazo sono che e il ⅛ grano dirame e cominciano
a carz 23¾ e uanne a¼ a¼ insino i 12 carz e poi a½ a½ insino in 10 carz e sono i tucto
pezzi 52. ¶ Il quinto mazo sono co ½ grano dirame e cominciano a carz 23¾ e uanne
a¼ a¼ insino i 12 carati e poi a½ a½ insino i 10 carz e sono i tucto pezzi 52. ¶ Il sexto
mazo sono co ¾ di grano dirame e comincia a carati 23¾ e uane a¼ a¼ insino a 12
carati e poi a½ a½ insino a 10 carz e sono i tucto pezzi 52. ¶ Il settimo mazo sono co uno
grano dirame e comincia a carz 22¾ e uanne a¼ a¼ insino a carz 12 e poi a½ a½
insino a carz 10 e sono i tucto pezzi 52. Loctauo mazo sono co 1¼ grano dirame p on
e comincia a carz 23½ e uanne a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½ insino a 14 carati
e sono pezzi 37. ¶ Il nono mazo sono co 1½ grano dirame e comincia a carz 23½ e uane
a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½ insino a 12 e sono pezzi 41. ¶ Il diecimo mazo sono co
grani 1¾ p on dirame e comincia a carz 23 e uanne a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½
insino a 12 carz e sono pezzi 39. ¶ Lundecimo mazo e con grã 2½ dirame p on e comin
cia a carz 23 e uane a¼ a¼ insino a carz 15 e a½ a½ insino i carz 12 e sono pezzi 39.

¶ Il duodecimo mazo sono di grã 3 dirame p on e comincia a carati 22¾ e uanne a¼ a¼ insino
a carz 15 e a½ a½ insino a carz 12 e sono pezzi 33. ¶ Il tredecimo mazo sono co grã 3½ di
rame p on e comincia a carz 22½ e uane a¼ a¼ insino a 15 carz e poi a½ a½ insino a 12
carz e sono pezi 37. ¶ Il quatordecimo pezo sono con grã 4 dirame p on e cominciano a
carz 22½ e uanne a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½ insino a 12 e sono pezi 37.
¶ Il quindecimo mazo sono con grã 5 dirame p on e comincia a carz 22 e uane a¼ a¼
insino a carz 15 e poi a½ a½ insino a carz 12 e sono pezi 36. ¶ Il sedecimo mazo sono co grã
16 dirame p on e comincia a carz 21¾ e uanne a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½
insino a carz 12 e sono pezi 32. ¶ Il settimodecimo mazo grã 7 dirame p on e comincia
a carz 21 e uanne a¼ a¼ insino a 15 e poi a mezo insino a 12 carz e sono pezi 31.
¶ Il xduo mazo sono con 8 grã dirame p on e comincia a carz 20½ e uanne a¼ a¼ in
sino a carz 15 poi a½ a½ insino a carz 12 e sono pezi 29. ¶ Il xduo mazo sono co grã 9
dirame p on e comincia a carz 19½ e uane a¼ a¼ insino a carz 15 poi a½ a½ insino
a carz 11 e sono pezi 25 i tucto. ¶ Il ueteximo mazo sono co 10 grã dirame p on e co
mincia a carz 19 e uanne a¼ a¼ insino a carz 15 e poi a½ a½ insino a carz 10 e sono
pezi 25. ¶ Il xxi° mazo sono co grã 11 dirame p on e comincia a carz 18 e uanne
a½ a½ insino a carz 10 e sono pezi 17. ¶ Il xxii° mazo e co grã 12 dirame p on e comi
ciano a carz 17 e uanne a½ a½ insino a carz 9½ e sono pezi 16. fa pezi 76.

Voglendomi a sottigliare a fare tocche di piccolo numero colle quali potessi fare larte
del comparare mediante il saggiare e coppella cioe che trouando oro co troppo rame
trarne prima il rame nella coppella come dissi i questo. E se uolessi uedere oro troppo
basso azzogere oro fine 2 o 3 tanti o altrettanto o tanto cotanto che raguagli
asse i modo lalega e il rame che si potessi uedere colle inte tocche. E p che in questo
o facto mentione i che modo azzogere loro fine e fassi lazagione nolo dico qui.

Tenni questo modo cioe posi mete lemie sopdette che sono pezi 76 e posimete insino
a 3 grani di rame quali erano piu logore e quali erano necessarie adoprare e quelle dili
berai che si dovessino fare come apresso fazo mettione e no diliberai di torre e fare
con piu che co 3 grani dirame e p che co quello rame si puo uedere ogni oro mediã
te i saggi della coppella sopdetti al assale sarae il rame e collaltro modo dazzogere
oro fine. E diliberai di fare xi mazi. ¶ Il primo di tre tocche che luna fusse la fine laltra
il 1/16 meno laltra ⅛ meno alegate con ariento sanza rame e la cagione e questa
che quale ariento o piu arienti di quella lega saranno stati cimetati e alcimetare
subito frigge il rame sicche po no tolgo rame. ¶ Il ꝑdo mazo co ⅛ grano dirame e no
ne fo dinetto dirame e che p ⅛ poco mostra latocca e anche si fa p locompatore e
fregare co quello poco derame. E la prima tocca di questo mazo sara di carati 23¾
e uanne a¼ a¼ insino a carz 16 poi a½ a½ insino a carz 10 benche da 15 carati ingiu

poco sadopera · sicche sono i tucto questo secondo mazo tocche · 46 · E se no fusse p le piaccine doro tirate in coreggiuolo · potrai fare co pochissime tocche di questo mazo · solo cominciando a carz · 21 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a · 23 $\frac{3}{4}$ basterebbe · Ma fone tante pche le dette piaccine dolci di rame sono quasi da · 16 · a · 10 · carati · e sempre della tocca di carati · 23 $\frac{1}{2}$ e · 23 $\frac{3}{4}$ silogorano piu pegiori partiti che sono i su questa lega o co poco rame o nechi di rame · ¶ Il terzo fare co $\frac{1}{4}$ grano di rame e cominciare a carz · 22 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a 23 $\frac{3}{4}$ che saranno · 8 · tocche · e queste trouai piu logore e adopate e sopratucto quelle di carz · 22 $\frac{1}{2}$ e · 22 $\frac{1}{4}$ · ¶ Il quarto con $\frac{1}{2}$ grano di rame e cominciasi a carz 21 $\frac{1}{2}$ e andarsene a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz · 23 $\frac{3}{4}$ e sara questo mazo tocche · x · ¶ Il quinto co $\frac{3}{4}$ grano di rame e cominciasi a carz · 21 $\frac{1}{2}$ e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a 23 $\frac{3}{4}$ e sono i tucto · x · tocche · ¶ Il sexto conuno grano di rame e cominciare a carz · 21 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz 23 $\frac{1}{4}$ e saranno i tucto · xj · tocche · ¶ Il settimo co 1 $\frac{1}{4}$ grano di rame e comincia a carz 20 · e uanne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino i carz 23 $\frac{1}{2}$ e saranno tocche · 15 · ¶ L'octauo co 1 $\frac{1}{2}$ grano di rame e cominciare a carz 20 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz · 23 $\frac{1}{2}$ che sono tocche · 15 · ¶ Il nono mazo co · 2 · grani di rame e cominciasi a carz · 20 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz 23 $\frac{3}{4}$ che sono tocche · 13 · ¶ Il decimo mazo co 2 $\frac{1}{2}$ grani di rame e cominciasi a carz 19 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz · 23 · che sono tocche · 17 · ¶ L'undecimo mazo con 3 · grani di rame e cominciasi a carz · 19 · e andarne a $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$ insino a carz 22 $\frac{1}{2}$ che sono tocche · 16 · sicche sono intucto tocche · 164 · in · xj · mazi · e se ai ilmodo a comperare assai tocche ti sara meglio e piu acto · ¶ ·

Di tocche doro e darziento · — Capto — xiij ·

Con uno mazo solo di tocche potresti comperare se uolessi in questo modo fare ilmazo se fusse netto di rame · e poi dogni oro che uuogli fregare trarre prima il rame colla coppella e poi fregarlo e farebbesi p chi compasse p che ilpionbo no ne mezzebbe ilrame sanza unpoco doro ilpche risponderebbe migliore che no risponderebbe allsaggio detto · e questo modo dico p digrossare · po che so bene che no tisarebbe patito facciendo grande arte allsaggio detto · ma dicoloti p untuo auiso · E se no tenuessi bene tracto ilrame colla coppella mostrerebbe migliore che no sarebbe e potrebbe essere ingannato ilcompatore ·

A fare tocche darziento terrai questo modo · pche latocca dellarziento no · e uera pruoua no sitengono se no p undigrossare impo che saranno due ragioni darzienti e saranno a una lega · e fregandogli a paragone diuarieranno tanto che dirai che sia a piu dunamezza oro no luno che laltro · E saggiandogli acoppella gli troverrai aunamedesima lega · ¶ p che latocche sieno piu comuni · terrai diparecchi ragioni azienti · e

con saldatura e sanza saldatura e dipiu lauori · e fondigli insieme e poi gittaggia e alegali a oñ · 9 · pche sia piu agieuole a fare la zagione · e poi di quello di tanti azienti che arai allegato a oñ · 9 · farai letocche allegando co rame almeno e azienti alpiu · secondo che uuogli fare latocca · E quando pesi metti ciascuna nella sua cartuccia dispersa · E p che le dette tocche si fanno grandi · e quelle che no sitengono bisogna adolcire fondezale co coreggiolino · e no in carbone come quelle dellorо · e pche quelle basse non sitengono bene · siuolgliono quando le fondi adolcire i questo modo cioe ·

Quando sara fonduta latocca · e calda nelcoreggiuolo · inanzi che lagrietti arai unpoco disale armoniaco pesto tritto come sagina o panico e gittauene entro unpoco e fralo tenere · e quanto piu sono basse piu uenegicia cioe alle tocche che sono di lega doñ da · 6 · insu basta una uolta dare del detto sale · e da · 6 · oñ · insino i · 4 · basta due uolte · e da · 3 · ingiu dagliene 3 uolte · e se no sitenesse rifondila e dagliene tanto che sitenga · poi quando lai fondute lebacti · e ricuocile spesso · po che potrebbono fondere e conuerrebbeti rifondere sicche fa co senno · e guarda quando lericuoti che no stieno infuoco tanto che fondessino · e uuolsi auere maggiore guardia delle basse · pche fondono piu tosto · e anche siuuole auere piu guarda ricocendo co carboni che colegne · po chel fuoco della legna · e piu tempato che quello del carbone · E io sempre usaua di bacteze auando affinaua oro · pche lericoceua tra conuenti di quegli mactoni difuori conche · e tirato simette laportella e uedeua quello che io mi faceua · e come uedeuale rosse subito co uno uncinello di ferro letraua adme · e co mollette lepigliaua e bacteuale · e prima lefreddaua nellacqua · E quando lesegni e fori anche lericuoci che no fendessino · E quando lai bactute e segnate rapparegiale colla lima · e poi abbia unaltra lima logora che no morda · e conessa lepulisci · e poi lestropiccia colla rena molto bene · e azale molto · E le facessi piccole · e puoi fondere i carbone come quelle dellorо · e nelcarbone medesimo dare ilsale armoniaco · e quelle che no sitenessino · e p quelle che arai adolcite p che ano a fare piu i fuoco togli ilcarbone piu apanato sicche basti tanto ꝗto latieni infuoco · ma · e una pazia a fale piccole p che sono di poco fructo · e disatica · e p uno paio solo no siuorre mai porre a fare ma farne · 4 · o · 6 · paia allauolta · e poi alegare quelle d'una lega tucte insieme · e bactele insieme unpezo · cioe se farai · 4 · paia di tocche di peso di dñ · 3 · luna potrai allegare e fondere · e dolcire dñ · 12 · p uolta p · 4 · tocche che arai a fare d'una lega · poi bactele e ricuocele unpezo insieme tanto che larai distese insulla grossezza che uuole esse lacoppella della tocca · e bactela · chel uergaccio sia uguali · poi co sexta co partille in · 4 · E essendo iluergaccio uguale

ne fanno quasi d'uno medesimo peso tagliandole a sexta. E quando l'ai tagliate compo
di distendere ciascuna di poste sicche insino aqui che le tagli e quella medesima fatica
i una che in 4. E quelle che fondessi i carbone simole lascire fondere e quelle
grandi che fondi in coreggiuolo giacale istretto canale sicche abbia meno a distendere
e a bacere ma no uole esser po istretto il canale che no ui corra bene e che facessi
due uergiuccie di quello che uuogli fare una sola. E in canale i che getti loro poi bacte
sarà bene e gia prouai i piu stretto canale ilquale feci fare i trouai diminuio e no
facea i uergiuccio intero ma dipezzi. E Acci di quegli che debianchiscono colla gromma
ma no mai a quelle dellariento come a quelle dell'oro.

Il rame e quello che no lascia tenere le tocche. pche uole esser caldo troppo a punto ate
nesi po che se l'agetti troppo freddo o troppo caldo no sitiene benche sia fine e po que
gli che affina il rame alla caza sempre i tempi e para alcuna uolta bene assai ate
nzo che sia caldo a ragione quando il uorra gittare e come la gittato che sia caldo ara
gione sitiene e se se ne fendesse un poco di questo medesimo no sitenerebbe se nolo
tuenisse p uentura gittato caldo a ragione e nel coreggiuolo no si puo temperare
come nella caza. pche no fu quella schianza e tuegli segnali che ai ueduti nella
caza. e gia prouai co rame fine ilquale e si teneua amartello e era tagliatura di
panni nuoui o daltro. e poi io ne feci uno uergaccio p bacterlo sottile e p tagliarlo
poi p allegare e no sitenea se no che io lo tifonde e gittai suso del sale armonia
co. 3. o. 4. uolte e tenesi poi molto bene. no so se si fu p cagione del sale o pure
che uenisse caldo a ragione. Ma se fusse p bonta del sale armoniaco e segno che a
quella uirtu nel rame schietto e fine che nelle tocche basse no lo conferma che fu
sse stato p uirtu del sale. se no lo prouassi altra uolta ma credo di si piu tosto che di no.
E nota che a fare parecchi pari di tocche insieme le pesi piu tosto p che no ai a legare
co si piccoli e minuti pesi che e uno stento. e auendone a fare un paro se ne uorrebbe
allegare parecchi e poi a oprare quello che uuogli e lauanzo affinare.

Da finare oro acimento. — Capto — xiiij.

A d afinare oro acimento. fai il cimento di macione pesto e sale comune anche
pesto. e stacciati amendue p staccio. e lo staccio sciempio basta. e questo dico a nostri
ori alti che affiniamo i fogli. e togli $\frac{3}{4}$ macione pesto e $\frac{1}{4}$ sale
E se loro no tenesse e fusse alto da bacere a dolciscilo i questo modo. pesta il silimato
e fanne cotali pezuoli come sagina. e quando loro e caldo mettine i sul coreggiuolo. 2
o. 3. o. 4. uolte secondo che ne bisogno e innanzi che tragli e giacalo trane

e prouna se sitiene e se no sitiene arrogiui anche silimato tanto che si tengano e poi il lo
trai bacere e affinare in fogli. e affinra piu tosto che i grana. pche e piu sottile i foglio
e quanto. e piu sottile loro meglio affina. pche il cimeto netrae meglio ogni metallo che
se fusse grosso. p che essendo grosso no lo affinerebbe e affinerebbe se no dalle latora di
fuori. e spetialmente lariento che tenesse uirumarrebbe p che e piu fisso e fermo metallo
e confassi e sta piu fermo che loro. e. e il sezaio metallo quasi che esce dell'oro. al cimentare
e po quando fusse oro basso che fusse i forza dariento e uolessilo affinare co cimeto sarrogge
del rame che lo indebolisce e aiutane trarre quello ariento al cimeto. e apre i poli p liquali il
cimento entra a trarre lariento uscitone il rame e anche quando il rame che ne uiene prima
e nemena seco un poco dariento.

De quessi oro basso che no si tenesse fanne grana e dagli uno fuoco e poi si tezza sicche il pote
ai bacere e fare de fogli. e affinaragli piu tosto i fogli e dagli prima un fuoco pche si tragha. p
che quello fuoco netrae ogni humidita che ui fusse entro di piombo o d'altra cactiuita che non
lascia tenere e ogni oro che puoi affinare i fogli no lo affinare i grana. e farai piu tosto se ai
il modo a farlo bacere.

E quando ai. 3. o. 4. libre doro e sai che sia basso. non fare fuoco p cosi poco. Ma quando affini
altra sorta doro il metti di poste i altro uaso affinare. e affinerallo sanza fare spesa di fuoco p se
solo. e alla prima sorta l'affinerai tanto che poterai poi mescolare colla seconda sorta a affinare
Allora usiamo noi di dare fuoco ore 24. cioe uno di naturale e dare il cimeto e fondere
sottile. e questo si fa pche gli ori che saffinano sono quasi tutti si fini che el cimeto ne atrarre po
ca robba. e essendoui poca robba bisogna dare poco cimeto pche a poco pigliare e essendo al
to sofferra maggiore fuoco che no farebbe il basso. pche il basso e indebolito da metalli che sono co
lui comisti. E se gli dessi grande fuoco subito come al fine. ouero a quello oro alto no sofferrebbe
anzi fonderebbe se prima no gli desse un grade pezo fuoco temperato che tenetra esse getti il mete
i metalli che lo indeboliscono e dessigli anche piu cimeto che consumasse da lgrade fuoco. E p
due cose si da a loro basso assai cimeto. Luna p che consumarlo che no fonda. Laltro modo pche
a piu a copigliare di quello che e nel loro che se fusse oro alto. E questo a quegli di ungheria
che ano affinare tutti oro basso i forza dariento p che sono ori di cama come gizi tragono
nel coreggiuolo subito nemene il rame che el piombo a gentro o entra nel coreggiuolo e ri
mane loro e lariento insieme e e piu sono di cazi. 10. o. 12. e p affinarlo piu tosto uaro
gono rame e piombo che indebolisce e apre i poli sicche il cimeto nepossa trarre piu agiuol
mente lariento. E prima nescono a quegli metalli deboli e lasciano i poli apti p liquali entra
il cimento a trarne lariento pche no fonde p questa debolezza de metalli arzoti pche il cimeto
a assai a copigliare pche e basso gli dano fuoco. 3. di naturali co assai cimeto. E il primo di
fanno piccolissimo fuoco e laltro di maggiore e laltro di grande. E questo fuoco fano piccolo

dapruma pche torna gientilmete ilpionbo e ilrame e prima nesce ilpionbo epoi ilrame e se
facesse subito ilfuoco grande come si fa alozo fine p quella debolezza de metalli fonderebbe nelcim
ento ma quando e nanno tracto i que due de primai ilpionbo epoi ilrame rimane sifozte che
soffera grande fuoco ploquale neuiene auscire lamaggiore parte dellarziento e torno i uno fuoco
di tre di aquesto modo fine piutosto e inanzi che fondano questa grana lalauano e dalcimento la
nettano e poi ledanno unfuoco cocimento gentile e stacciato di 24 ore come diamo noi agliori alti
e subito e grande e no temono che p debolezza fonda pche no anno tracta quella debolezza e aque
sto modo laffinano piutosto e meglio E pche alfuoco di tre di ilcimento basti ilfanno unpoco grosse
cto mescolato co soctile quasi come fusse granella di sagina o diparnico mescolato colsoctile siche nab
bia dellunno e dellaltro e quello piu soctile simortifica e pde e fa ifacti suoi piutosto e quello grosso
lauora aldassezo p che gibasta piu lafozza e conseruasi meglio e meglio sidifende dandogli assai
cimento Ma agliori alti niente farebbe ilfuoco piccolo e lassai cimento sipderebbe Ma abbiendo
di questi ori dicaua ritracti i coreggiuolo che no ano rame giraiai i questo modo che se io auessi
arziento apazare ilmescolerei co questo oro tanto che lacqua iltoccasse e affinirestilo i uno subito che
farebbe dicare 23 $\frac{1}{2}$ in $\frac{3}{4}$ o circa Ma no credo che tengano questo modo p che ano gradissima quantita
dozo affinare e poco arziento apazare E aquesti lozo cimeti bassi di tre di difuoco dano o mezo tolgono
e $\frac{2}{3}$ di sale e $\frac{1}{3}$ mactone siche mectono piu sale che alfine e pozesti dire alfine bisogna piu sale pche
e piu forte ilcimento afine e atrarre larziento cioe iltrarne delfine che no e delbasso dico che di ilme
zo e ogni volta che auessi unpoco digrana laquale volessi affinare i fuoco subito di 24 ore ghidarei ci
mento piu dolce pche e piu agieuole alcimeto trarre dellozo basso no essendo i forza darziento Ma a
questo fuoco di tre di danno assai sale benche e poco piu che lusato che da $\frac{2}{3}$ aun $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{28}$ e tanto na
piu E questo dano credo pche ilsale i quello straza tanto infuoco perde molto sua uirtu ilpche poi
aldassezo quando bisogna che mostri sua possa alfuoco grande quando na atrarre larziento sarebbe
molto debole se no ghidesse piu sale e pure cosi credo che sia assai piu debole alauorare che quello
dellozo alto p che abbiameno sale e questo e pche sta piu i fuoco Siche quando fai unpoco digra
na no fare piu forte cimento auendo adare fuoco corto anzi uorrebbe esse piu debole e comeno
sale p lecagioni assignate se pure fai col $\frac{1}{2}$ sale straza bene E nota se lozo basso fusse i forza dari
ento azogi unpoco piu di rame che londebolisca e i nostri antichi nemectano 2 o 2 $\overline{\text{dn}}$ p libra
ma no uazogeie piombo pche auendolo affinare infuoco corto di 24 ore che si da tosto ilfuoco
grande iltrouerebbe sidebole chelfarebbe fondere siche azogi solo rame e dagli unpoco piu ci
mento che afogli o in oro alto p che a piu acopiglare e anche ilconsua meglio che non fondera
che pure quello rame che azogesti londebolira unpoco e p che sia oro basso sistiene chel possi bate
fanne fogli soctili quanto puoi e affinira piu tosto che i grana p lecagioni dette

fornelli che affinano lozo quegli dungheria sono grandissimi po che uaffinano p
volta 200 o 300 libre dozo come uedi disegnato qui drimpecto cieche inbocca
doue sinectelozo e largo qualche $\frac{2}{3}$ dibraccio p ogni uerso o poco piu siche

Vicappia

Vicappia uno huomo iquali $\frac{2}{3}$ dibraccio simura poi i secco dimactoni come facciamo noi
qui e dentro aquesta buca sono idetti fornelli larghissimi siche uicappiono assai pen
tole e affinano inpentole tonde come sono lenostre dacuocere e taloza glifano silaghi
che uicappiono 32 diqueste pentole cioe naconciano 16 luna dopo laltra p ordine co
me uedi disegnato qui apie dellaltra faccia p abaco e poi sopra ciascuna nepongono
unaltra siche neneuanno 32 e uuole esse largo p ogni uerso quadro braccia due pche ne
uanno p braccio due Alcuna uolta fanno co fornello stretto piu e fano ilfornello dentro
brac $1\frac{1}{2}$ per ogni uerso che uerranno a capeuri 18 pentole cioe 9 disocto e 9 disopra e
idetti fornelli no ano cielo disopra anzi gliciuoprono co macioni in questo modo Tolgono
inprima macioni saldi e pezi dimacioni grandi almeno di $\frac{1}{2}$ mactone e conessi uano
coprendo queste pentole e uannogli pognendo unpoco radi siche ilfumo nepossa bene
uscire poi posti questi macioni larghi e grandi pezi uicacciano su unaltre filaze di que
sti medesimi macioni poi sopressi uersano dimolti macioncini amodo duna capanna e
tuzano disopra e donde missono lozo cioe lepentole e eglino cacciano ilfuoco disocto e
donde cacciano fuoco e largho anche $\frac{2}{3}$ dibraccio come donde mectono lepentole o poco
piu e fanno fuoco co pezi dilegne grandissimi cioe grossissimi e pongonuene due pezi
puolta o cosi atrauerso come uedi qui disopra disegnato e quando piu secondo che uoglio
fare grande fuoco e atrauerso glimectono che caualchi luno pezo laltro pche facciano il
fuoco chiazo e no affogato e stieno sollenati dallacenere e solenno gictare lozo isu can
nacci e uenina soctile foglio forse come lozo sinegnato e poi apazarono agitarlo i gra
na colcimeto grosso come o decto come uscito difaccio chel piu grosso granello chegie
ci sia come saggina e dano assi cimento che lalzano disopra lozo asuolo asuolo bene come
lagrossezza dundito mignolo

Dirocti come ritraghi itesti e ilcimento e prima ilcimento Ilcimento prima crinella e
trane ilgrossume e poi se i quello grossume ae loppe digrana che fa lagrana quando lafodi
p che e cimento lafarai pestare e mescola colcimento e ritrale come ilcimeto lauanzo pe
sta e laua dip se e trane se tiene cosa uerruna Poi icimeti e leloppe della grana che sono
una medesima cosa e quando sono crinellate lelaua e secba lalauatura e sequesta lauatu
ra tiene ferro ritrala in coppella grande e se fusse grande $\overline{\text{ch}}$ trita lacitrai nelbagno $\overline{\text{an}}$
smeri e purghera quello ferro che no puo esse che delle palette e molli no caschi sengire che
poi simescolano nelcimeto se no ai guardia poi quando ai ilcimeto lauato ritralo allama
nica dandogli libre due dagheta p libra dicimento cosi scolato dallacqua e ladetta agetta
pesta trita quanto piu puoi e mescolasi meglio colcimento p che ilcimeto e trito e pche
non fusse trita come ilcimeto no tenecinare E poi dissi parecchi uolte e mescola ilcimeto
colla aghetta siche i ogni luogo abbia aghetta colcimento po che se no fusse bene mescolato
colla aghetta quello che fondesse sanza aghetta presso faza loppa e fondera giu sanza auē

piombo che compigli il suo tenere e perderallo sicche fallo bene diffare e mescolare
I testi inche affini e quegli conche cirapri pestrai e zitrazagli collagherta nelmedesimo
modo chel cimento. salvo che i testi sirom pessimo troppo tosto il pche no gliporessi troppo a
dopare pche terranno poco pche sono poco adopati gliporrai daparte e pestrazagli i iscam
bio dimactone e farane cimento e se terranno alcuna cosa nollo perai e questo cimeto
no adopare a oro che sia dirimessa. ilquale affini ouero dia il sezaio fuoco allamanica
accio che se testi tenessino alcuna cosa no potessino fare dano benche credo di
no no dimeno e bene adabondare in cautela.

E si solevia zitrazze i testi i questo modo. Che sanevia dellarziento uuuo e togiesi
in uno catino diquesti testi pesti e imollansi unpoco collaceto forte poi si tropic
ciano tanto comina meza scodella che simuoviano e pigliauano quello arziento uuuo
e poi si lasciauano i questo arziento uuuo sirittaevia ouero desso sirittaevia loro che
aveva coprese daque testi come dissi indrieto diquello depazagoni e chi usaua an
che i iscambio daceto acqua. ma laceto e migliore e ora no si usa pche era uugrade
strento e poco narebbe auuto eldi uno huomo e anche senezitraevia nmeno.

Lagrana che trazzai delcimento no sipuo mai bene lauare che no urimanga delcim
ento ilquale quando lafondi sifa loppa e considerato che quella loppa e cimento
siuuole mescolare colcimeto e pestrala e uterala come ilcimeto come dissi disopra
Sicche sarebbe buono quando fondi grana subito fare pestare lasua loppa e gitare e
cosi pesta nelcimento e no arai poi ascegliere se tralcimeto fusse gitata altra lo
ppa sarai certo che no sono digrana.

I coreggiuoli i che fondi loro pesta e staccia e poi gislaua parecchi uolte sicche non
uirestì entro liso.

Laspazatura delfornello pche alcuna uolta uie mescolata la . . . e fogia e carti
ccie. sempre quando ai tracto loro e ilfornello e caldo lagitta nelfornello e falla
ardere e poi lalaua e lalauatura zitrai i coppella pche sempre e prima difezzo cas
cato dafezzi delfornello e quando lai messa infornello tura dinanzi comadoni e
lascia stare insino nellaltro di accio che si freddi ilfornello se no ai fretta.

Lacenere che trai delfornello sempre staccia e quello grossume dello staccio che no esce
lauia accio che se unfusse punto doro ilrabbia pche spesso uenetrouerrai pche uicas
cono cotali figliuolini quando ibactitori ziciocono loro e anche p grade fuoco E pche
io alcuna uolta fonde loro nelcimeto e cascone cotali granellini benche diquesto
tanedrai quando trazzai loro.

Sempre quando bacti oro quando lai isuezgato e fai ilmazo e ognaltra uolta che
facessi mazo p bactere sebà ilfoglio piu saldo e piu lungo p difuori E quando lai is

uezgato e uuogli fare ilmazo ilziciuoci prima e poi datogli una mano ilziciuoci e fa
ilmazo e daglene unaltra mano e poi ilziciuoci e saracti piu agiciuole atagla
re e se fusse basso rafredda i acqua e distenderassi poi meglio assai.

Sempre quando simette loro laprima uolta i mazo siuorrebbe sceglere due uergie
le migliori e lepiu salde e piu lunge luna sia laprima che ripieghi che uerga nelmezo
delmazo. laltra sia quella difuori poi quando ai dato laprima mano ilmecti aziciuocere
e quando e freddo fa ilmazo e mecti quello difuori e ilprimo inanzi sicche uenga nel
mezo e cosi seguentemete gisaltri accio che quegli che furono dentro uengano difuori
e quella uerga piu salda e lunga scelta che mettesti nelmezo delmazo truezza difuori
e cosi faccendo truezza bactuto sottile luno come laltro. E questo sifa pche sempre
nelbattere sasottiglia piu ilfoglio quanto e piu mezo e cosi uiene piu grosso ꝯto
e piu infuori.

Loro presso afine sapicca nelciuocere e nelbattere allasecondamano sicche quando
ai dato una mano e tu uuogli ancetralo aziciuocere tuffalo tucto nellacqua poi
ilmecti aziciuocere e cosi fa anche quando ilvuogli ziciuocere ptagliare E quando
egli e ziciuocto e ai acconcio ilmazo e legato tuffa unpoco ledita nellacqua e bagna
unpoco istagli dellorro ilati difuori tegnendo ilmazo p coltello e ogni poco dibagnamento
basta poi facto luno lato uolgi e bagna laltro e poi quando tu ai bactuto ilmazo
che tu acozzi lepunte insieme bagna alsimile modo inanzi chel colpisca colmar
tello e aquesto modo faccendo no sapicca e porralo bactere.

Ricordanza che ifornelli nuoui se sono bene ziciocti e secchi no uisi affina mai bene
loro entro e gia due uolte me aduenuto che io o racconcio ifornelli e cotterra
o murati parecchi mattoni dinanzi e riposto dinuouo lapietra disopra e altrimo
fuoco p quella humidita mai no e calato loro ne migliorato dilega sicche abbilo a
mente e abbia amete che puoi coprendere che uuole fuoco gentile sanza fumo
sicche ꝯto piu secche sono ledegne tanto affina meglio.

Ricordanza che quando acconciassi mantaci p fondere oro i coreggiuolo facte nella
punta disocto della maza abbia uno ferro lungo tanto che eschi demantaci che sia
circa a½ dibraccio e uno anello plastanga e fa che sia apuntato ꝯto quello che
debba entrare nella stanga e disocto sottile tondo e no troppo apuntato e bilichi
i una forma difezzo apuntata laquale ficherai nelegno che porrai apie delboc
colare quando murerai lafabrica e uuolsi ugnere questo bilico e disopra doue
fermerai lastanga nelmuro uuole essi uno anello ritracto co punta che sia difezzo
e questa punta si ficchi nelmuro e neltondo dellanello si ficca lastanga e uuole

essß torto insu pche la stangha nubilichi tonda e pche non faccia romore siuuole ugnere
E uorrebesi acconciare la fabrica i modo quando lamuri che lasciassi la forma p libocolaci
che uazai amurare che possa leuare imantaci e metergli i quella forma.

Ricordanze di Cimenti. — Capto — xo.

Ricordanza che io ritrassi libre. 564. dicimento molle cosi scolato dellacqua e tolsi co
esso libre. 788. dagheta e libre. 340. digrana di piombo e mescolai insieme e fecine tre
lauorij cioe due grandi e uno piccolino po che sitogliе libre. 200. dicimeto p lauorio siche
alminore netocco libre. 164. e cosi tra agheta e grana di piobo lib. 2. p libra dicimeto
E tolsi colladetta ꝓpta lib. 470 diceneracciolo tra tre uolte cioe alprimo lauorio libre. 170
alsdo lib. 170. alterzo minore lib. 130. benche fu troppo ceneracciolo secondo quello che susa
Ma tolsine tanto pche e migliore lauorio e pche nauea assai. Ma laltre uolte no nesoglio to
re se no tanto ceneracciolo ꝓto escha dunno lauorio dilib. 200 dicimeto. e tanto nedo poi alle
loppe dellaltro lauorio dilib. 200 dicimeto. E truouo che ldetto ceneracciolo che esce dunolau
orio e circa alib. 130. Sicche tra lagheta e lagrana delpiombo e ceneracciolo pesanolib. 1598.
che tornarono fondusi i tre pani de detti. 3. lauorij lib. 914. sicche calo afondere a fazne pane
di piombo circa alib. 43. p centinaio E ledette lib. 914. dipiombo affinai i 3. affinature e tor
no lib. 694. dagheta e lib. 336. diceneracciolo che sono lib. 1029. tra lagheta e ceneracciolo
Sicche crescta lib. 115. che uiene circa alib. 12½ p centinaio accrescere nello smezare. Sicche
dilib. 1598. tra agheta e grana di piombo e ceneracciolo che io missi co lib. 564. dicimento. p
nezione che torna lib. 1029. tra agheta e ceneracciolo che uiene acalare lib. 569. sicche uiene
quasi libra p libra dicimento acalare. E uezo che fonde co esso lalauatura delle loppe dellauo
passato. e cosi serbai queste diquestano cioe delsecaio lauorio che no sipotrebbe pestare e la
uare inanzi che fusse compiuto difondere.

E quando ritrassi idecti cimenti tolsi afare ilceneracciolo lo ⅛ zena e ⅞ cenere cioe tolsi 7.
misure dicenere ricocta e una di zena. e fu agenole assai adagheare. e tolsi sipoca zena p
che era lauorio molto dolce e credo senepotra torre anche meno dellazena tanto era debole la
agheta conche io fonde icimenti.

Non o facto ricordo dellopere pche quasi ogni lauorio uorrebbe essß di lib. 200. dicimento
e uorrebbe ogni di tre lauoranti che sarebbono. 6. ope sanza dimaestro cioe. 3. che
imantaci quando fondi allamanica che sempre usisia su. 2. e laltro pesti loppe e cosi laltro
di quando losmeci e saranno assai dauere peste le loppe atempo pestando quando no ano ame
nare imantaci o afare altri seruigi necessarij p ꝓuire ilmaestro.

A questo altro lauorio dellauo uegnete faremo ricordo decarboni e deceppi che silogoreranno.

Ricordanza che io feci grana dilib. 1297. dipiombo faccendo il fuoco acapo alla bigoncia del

lacqua insicauallecti e trassine libre. 1167. digrana. poi netrassi lib. 26. dipiombo grosso che
era caduto che no si fe grana. e anche uebbe lib. 40. dirame pionboso che no colo e rimase
apiccato altrepie che nelolenai collamartellina anche uebbe dismorchiatura libr. 200
che uera apiccata quasi tucto di quello rame pionboso minuto che casco quando spiccai
daltrepie quello che uera apiccato collamartellina.

Ricordanza che trouai che lib. 200. dicimento che tolsi p lauorio questa spesa lib. 600. di
carboni e lib. 600. diceppi e lib. 200. dipiombo e lib. tre diferro e meno di. 12 dn. tracento
e castagnuoli e. 2. ope dimaestro e. 6. ope dimanouali e p lespese de maestri e de
manouali ß 60 p due di.

Ricordanza che unano citornarono molto male icimenti po riauemo delcalo circa
allameta che ne sogliamo riauere ⅔ e questo credo che fusse pche demo piccoli fuochi
siche uenne apiglare poco calo puolta siche i assai cimeti uenne aessß poco calo e p que
sto credo fusse po che ingto piu inbracto il calo piu nepdi e po credo sinorrebbe cime
tare co piu sale cioe torre il ⅓ e ¾ macone e noi togliemo il ¼ sale e ¾ macone
e dare grande cioe lungo fuoco si che affinasse loro co meno cimento sipotesse accio chel
calo sinbractasse co meno cimeto e credo che lo riarestisi meglio e piu. Ma anoi conuene
spesso dare piccolo fuoco secondo che loro armanco p contentare i sentetiatori po che
loci fanno aocta rimettere che no abisogno. E seglidessimo grande fuoco calerebbe troppo.
Ma dico lauorando altrone che no auessi afare moneta sissuorrebbe fare ilcimento forte
di sale e il fuoco lungo. E questo dico p che inquanto piu inbracti oro o ariento meno
neciai. Oe anche prouato nel partire po che nel partire asolfo sipde piu ariento che
nel partire adacqua pche sinbracta inpiu lariento. E alcitrare allamanica non sipuo
mai fare incorporare alpiombo chegli compigli ogni cosa. anzi ꝓto piu inbracto ua
piu ariento nemena seco che sipde e po sida allaffinatore ilcimedio diquello ariento
che trea adse lacoppella nel saggiare benche no e basteuole e no trouerrai mai affi
natore o partitore che togliesse lariento asaggio dicoppella che lariento glitornasse
bene che no ne mancasse.

Ricordanza che io uidi fondere allamanica. A. B. rame minuto piloso tracto dinauarra
mescolato coloppa che teneua bene dn. 3. dariento p lib. e egli neuoleua trarre ildecto
ariento. E quando rame era rapreso nella fossa cosi caldo ilfacea tirare collatesta
della scura e se fusse unpoco rafreddo facea coltaglio e facenane pezi come nocciuole
o circa. e disse che poi ilfonderebbe co agherte dolci che auea di piombo affinato tracto d
uello rame medesimo e poi lo sincerebbe e trarrebbene lariento siche uenerimarebbe forse
A uolere fare conaqua da ptire che no tuerga danaio siuuole fare ariento silimato nell p libra ½ dn.
modo che io dire e uerracti lacqua i dono uedendo ilsilimato onero chel silimato no uiene sì grosso come
afarlo secodo ch dice lariceta ch sara secato inanzi e no cresca come gllo ch cresce lib. 30. p centinaio.

A fare solimato e acqua da partire aunocta — Capto · xlvij ·

A fare solimato e acqua da partire aunocta segui questa ricetta e secondo la ricetta nelega poco e assai come tipare. Togli lib. 40 d'aziento uuo e lib. 100 di salnitro e lib. 200 d'allume di rocca e togli delle fece siche no sormonti e disse. 6. che no toglie una il $\frac{1}{10}$ ma credo ne uorrebbe piu prouezzai e togli quella che tibasta a ritenere che no sormonti. poi pesta bene queste due cose dipse cioe lalume e il sale e falle uscire p uaglio diuetrici che gecti soctile come fai al solimato dallume e soctile chocto che gecti soctile come panico. poi togli dellaziento solimato tanto gito bisogna a mortificare laziento uuo che credo che basti on una daziento uuo plio sicche qui neuorra on. 40. e se ne togliessi un poco piu no fa dano e noltipdezzai pche ti soli neca e riaratelo. poi pesta questo solimato soctile come laltre cose e uaglialo. poi mescola co quelle due cose il salimato cioe col sale e collalume e uaglia insieme che si mescolino meglio. E poi metti su laziento uuo co queste cose tucte i nauicella di legno o/ inaltro uaso che tengha laziento uuo e colla mestola il uieni amuido ouero mortificando laziento uuo tanto che dellaziento uuo no si niega piu poi pesta le fece al detto modo e uaglia e poi le mescola co queste cose e uaglialle e mescolansi meglio. E nota e tieni amente che quando amuis ouero mortifichi colla mestola laziento uuo. no suuole arrogere acqua. po che se i questa ricetta fusse acqua guastere bbesi lacqua da partire che nuscira. poi quando ai tucte queste cose insieme lascia le stare insieme e piu che puoi. ma undi basta che sico fettino insieme e copiglia meglio luna laltra. poi della detta mistura metti nelle boccie interrate al modo che fai il silimato asciuto dalume cocto e cuopri le boccie al medesimo modo e colla cenere insino amezo il collo. poi metti fuoco e iscalda il fornello tanto che cominciino a gocciolare il inbicco neuscenzai e uuolsi porre la stoppa al becco del inbicco come quando fai lacqua da partire pche i fumi no si pdino. poi auda ano gocciolato un poco che el fornello e caldazuzo e tu il manterrai cosi che gocciolj adagio insino a tanto che nesia fuori la maggiore parte dellacqua. E nota che quanto piu nefuori inanzi che dia il fuoco grande p farne uscire i fumi e solimare meglio p che quanto ne piu acqua quando neuengono i fumi meglio gliopiglia e bensai che lacqua che gocciola dasezo no sente i fumi che sono iti inanzi alle. M. a no essendo tanta acqua si pdono e escono de ricenutorio assai si puo tirare e essendoui assai acqua compiglia meglio i fumi e pdesene meno e po si dee che quando si fa lacqua da pire piu adagio tanto e migliore e dico anche pe fumi che uscendo a pochi puolta co non troppo grande fuoco a piu agio lacqua di compigliagli. poi quando ai stillata nel ricenutorio lacqua che tipare e tu da il fuoco grande a poco a poco tanto che cresca tanto il fuoco che tu uegga cominciare a solimare e aduedratene come a fare il diricto solimato. cioe che i quello poco della boccia che azai lasciata scopta dicenere cioe dalmezo il collo i su uedrai apiccare il solimato che andra suso i fiorezti. Allora suuole un poco scoprire piu della boccia e allentare il fuoco come dice la ricetta del solimato e cosi seguitare quella ricetta tanto che sia facto che no escano piu fumi e il ricenutorio sia diuentato bianco. poi serba lacqua e cociala come quella da partire. poi trai il silimato e le fece e serba le fece al modo della altra ricetta del solimato della lume cocto.

E nota che sempre uuetri uegliono essi netti come quando rasciughi giuazienti sicche non torze uetri co gramzuoli o petrosi come togli alcuna uolta a fare lacqua da pire.

Ricetta a fare solimato — Capto — xlvij ·

A fare aziento solimato. Togli aziento uuo libra una sale comune libra una on. 2 salnitro on. 6. che sia finissimo e che no tenga alcuno altro sale e on una daziento silimato e pesta ciascuna diqueste cose dipse minute come panico o miglio. poi togli queste cose e laziento uuo detto disopra e mescola insieme e mettiui un poco dacqua e frega bene insieme i uno uasello dilegno co fondo duna mestola di legno tanto che tucto laziento sia bene mortificato i modo che no insenerega punto. E cosi fregando uieni agiugnedo tanta acqua che sia tenero i modo dicalcina damurare E quando el tempo e asciuto uuole essi piu humida e aggia ella mistura che quando el tempo humido. E cosi p lo contrario che quando el tempo e humido e piouoso uuole essi piu asciuta la mistura. E questo dico p che quello che uai poi amescolare e piu humido e asciuto secondo il tempo e se fusse humido p forse nel mescolare non rasciugherebbe tanto che potessi poi uaglare come diremo disocto seguendo la ricetta e no possendo uaglarlo ti conuerrebbe indugiare tanto che si rasciugasse poi quando e cosi mescolato togli delle feccie sue che rimangono nelle boccie di laziento solimato e facto e tone on. xi. E se no auessi delle dette fecce togli di alle quando fai lacqua da partire e questo dico quando cominciassi. Ancora togli libra una e on. 2 dallume di rocca cocto quasi tanto che sia bianco e leggiere come pomice e pesta bene questo allume cocto e quelle fecce dette disopra minute come panico. poi togli tucte le dette cose e fane un mote e mescola le molto bn i sieme

Poi togli unuaglio dinetrici e uaglia queste cose tanto che ogni cosa nesca. e questo del
vagliare si fa p che si mescolino bene insieme. E questo uaglio uole esß uaglio co che
azai uagliato lesopredecte cose quando lazai peste che gieta sottile come panico o poco
piu o meno. e tolgo piutosto di uetrici che di cuoio. pche il cuoio auendo la mistura humi
dita signasta. e no tolgo granello drame. pche se quegli sali zodessino e pigliassino di
quello rame no facesse dano. e anche el mio maestro no facea se no co uaglio dinetrici.
E se tipaze uaglia due uolte e mescolerassi meglio. benche una uolta basta. Poi quando
lai bene scolato colunaglio e tu lazaccogli insieme i uno mote e lasciale stare cosi amota
te. 8. o. 10. ore se ai lagio. o piu se piu puoi indugiare po che sincorpora meglio luno con
laltro e meglio compiglia luno. benche credo che monti. po che credo che el caldo il faccia i corpora
re assai nel fuoco quando sono nella boccia. E quando saza stata questo tempo zamontata
insieme uagliala da capo tanto che ogni cosa passi p lo uaglio. facto questo abbia una boccia
dinetro lutata dalmezo i giuso. e guarda prima che sia netta come se uolessi zascingarui
entro aziento. po che se fusse male netta potrebbe compersi p lo caldo. E in questa boccia
metti tanto di questa mistura insasetti entro bene. e poi togli mezo e ascozzala o unogli
di guaza. che la sia piena poco piu si che el mezo e ascozzala o unogli di guaza siche la mist
ura insasetti entro bene. poi togli quella boccia e mettila i uno cappello di terza nel tuo
fornello. e sia il cappello tanto cauato che sendoui socto la cenere che e di bisogno la mist
ura o uero la materia che ue entro uenga al pari del cappello cioe eguali al lordo. poi
cuopri la boccia di cenere insino a mezo il collo. e sopra questa boccia metti uno libicchero
che riceua quella acqua e quello argento solimato che andra suso i fiorecti. e poi poni
dallato una boccia che riceua lacqua che uscira dellinbicco. Poi come tucte queste cose
come e decto saranno aconcie. dagli fuoco di legne grosse. e uogliono esß bene secche ta
to che el fornello sara ben rosso dentro. e no siuuole troppo afoltare il fuoco. anzi siuuole
dare apoco apoco. e uenire crescendo tanto che el fornello sia rosso come dico. E anche po
co monta a no dare il fuoco cosi consolato. E con quello cotale fuoco tu uedrai largento
solimato suso p le fecce nella bocca. e fiorire entro p lo collo della boccia. Allora quando fior
isce nel collo della boccia siuuole unpoco allentare il fuoco. e discoprire unpoco la boccia
cioe leuare unpoco di cenere intorno accio che laziento no monti troppo suso al collo. E
poi soprastando unpoco co questo cotale fuoco le boccie diuenteranno rosse. Allora siuuole
unpoco piu allentare il fuoco tanto che appena il fornello sia dentro rosso. Allora discuopri
la boccia dalla cenere insino giuso quasi quanto unogli che uenga grande il pane dellaci
to solimato. e lascia stare poi di continuo insino a copimento quello cotale fuoco lento. pche
largento solimato no scolasse. che essendo il fuoco punto grande colerebbe. e se colasse scope
rebbe. e laziento fuggirebbe uia. E po abbi bene amente questo che quando tu uedessi che
laziento solimato apiccato disopra nella boccia uenisse bene cristallino agliocli disocto.

saza segno di uolere colare. Allora siuuole bene discoprire la boccia dalla cenere e allentare il
fuoco accio che lo sia freddi sichello no colasse. E sappi che questo fuoco uuole esß lungo p isp
atio dore. 24. o. 30. e piu e meno che bisogna tanto che quello fumo rosso. sia andato tuto
uia. e le boccie sieno rimase tucte bianche. E uero che quanto sono minori le boccie o uero
ue entro meno mistura tanto si fa piu tosto. e cosi p lo contrario. E quando le boccie saranno
diuentate bianche allora saza compiuto e stara bene. E allora togli una il fuoco e rincalcala
unpoco della cenere e lasciale raffreddare bene. e poi trai fuori e rompile e trai largento
solimato netamente. e se luna boccia si facesse prima luna che laltra. trai fuoco di socto
a quella che e facta. e fa fuoco a quella che no e compiuta di fare. e po ui uorrebbono esß le
gne secche. accio che potessi meglio dare fiama doue uolessi. e anche potresti alla boccia
facta leuare della cenere dallato il piu che potessi. p che si raffreddasse piu. benche no cre
scendo il fuoco no colerebbe. che se colasse quella colerebbono anche laltre no facte. che
pure ano il solimato apiccato come facte.

Voglioti mostrare come debbi fare no abbiendo allume di rocca fine cioe chiaro. togli di quella
minuta che no e chiara e netta. e fa cosi. Metila a cuocere. cioe a calcinare ne cappelli
della terra. essendo e cappelli nelle buche de fornelli. e metti p cappello lib. 5. dallume
e meno e piu come el cappello fusse grande siche rigonfiando uscapesse. e poi gida buo
fuoco grande tanto che lalume uenga quasi bianco. e bene leggiere. E p questo modo si de
bba intendere allume cocto. Poi ne togli. e pestalo bene minuto come panico. si che pesca
del tuo uaglio delle uetrici. e poi mescola bene insieme tucta. e tone lib. una apunto. e mettila
i una boccia e metuui dellacqua dentro e falla bollire. e tucta quella parte che sara allume
si disfara i acqua. e laterra si rimarra al fondo lasciando riposare. E poi uersa fuori que
lla acqua netamete e rimetti della acqua chiara nella boccia. e mescola e diguaza bene
e fa bollire. e lascia posare e gieta fuori. poi trai questa terra fuori della boccia e falla bn
seccare e quando e secca pestala apunto. e quanto pesa quella terra tanto manca alla libra
della lume che ai cocto. adessß allume fine sanza terra. e quello si debba intendere allume fi
ne sanza terra. Oz fa ora ragione di quello che la tiene di terza p lib. cosi cocta. e me
ttiui tanto di questo allume cocto che uabbia lib. una e on. due di retto e fine p lib. una
dargento uiuo come uuole questa ricetta. Cioe che se i questo allume cocto auesse
on. 2. di terza. che nella lib. era on. 10. dallume fine siche auolere. 14. on. torrane
colla terza piu il $\frac{1}{5}$ cioe on. 16. e $\frac{4}{5}$ e quella terza che tiene quello allume metti tate
fecce meno pche ti scusa quella terza p fecce. E a questo modo saggia lalume e uolere
sape di che finezza egli e. Ancora debbi sape che lalume e il sale comune e il salnitro
e le feccie che metti in questa compositione debono esß asciute cioe no humide e se
fussino humide zascingale cioe torre lib una di ciascuna di p se e zascinghala e uedere

il calo di ciascuna di pse. e cotanto quanto calano tanto ui debbia mettere piu di ciascuna p lib. siche habbia dascuto la agrita che debbi torre. cioe se lalib zascingando torna sse on. x. se ne debba torre auolerne una lib. on. 14. e ½ di humida e sarauui dentro una lib dascuta p che ne il ½ di humidita. E questo si fa p che la copostione della ricetta fu fatta e datole il peso di cose ascuite. E queste cose singliono ascingare alento fuoco po che potresti dare tale fuoco al salnitro che sandrebbe condito e ardereb be. E pognamo che lalume sia stato cocto egli piglia uolentieri humido. E po ogniuolta che uuogli fare sublimato sinuole mescolare quella parte che uuogli oprare e togli una lib di uello allume cocto e seccalo alento fuoco e giugnere tanto p lib secondo che trouui chella cali al seccare come dissi di sop. siche faccia ragione ad allume ascuto. E questo e il modo p fecto e no gieta i fallo. E quando lauiento sublimato e fatto togli due pani delle feccie e tone cosi di sopra circa uno dito grosso di sop. del pane. p che delle feccie tengono alcuna cosa di sollimatione. e iui di sopra. e queste sono buone p feccie. poi se ceranno alcuna cosa teloziera.

A Volere cuocere lalume nettamente suoorrebbe fare un fornello a due cappelli a potere tarre e mettere i cappelli nel fornello p nettargli meglio. po che cocendo nel fornello che solimassi p che ne lacenere male potresti fare nettamente e sarebbeti uno stento a guardarti dallacenere e auere ogni uolta a nettare il cappello. E anche faccendo puze p cuocere lalume uno fornello co capelli murati poco mettrebbe no adoperando il detto fornello ad altro che a cuocere allume. p che no uorrebbe cenere che tanesse a imbrattare lalume. E se ne rimanesse un poco nel fondo del cappello che nolo nettassi bene no farebbe poi dano allaltro. se no che auello poco che ui rimanesse sarebbe poi troppo cocto. ma. e. si poco che niente monta a fare lalume cocto ne fornelli da solimare doue lacenere anche poco monta. p che ai a dasaggiare lalume e se ui fusse cenere sa a mettere p feccia. ma puze chi puo fare nettamete. e meglio p che lacenere alcuna uolta. e si gentile che pena assai a andare al fondo. se p grade spatio di tempo no si riposa lacqua. e sarebbe uno stento.

R icordanza che i questa ricetta cresce il sublimato. 30. p. 100. cioe p ogni. 100. lib darieto uno che tu metti in questa ricetta. netai lib. 120. di solimato.

Quando la boccia no gieta p lo collo alcuna fumosita. e segne che e facta e non ua piu nulla da solimare.

Del salnitro no. e. fine suoorrebbe ufare benche no si puo seguire sagiare come lalume. p che tiene sale comune. che no si puo mettere p feccia come latezza della lume. p che no sadopa sale comune. e arebbe troppo del terroso. queste feccie e lalume cocto sono sanide che si rascingono alla mistura humida che si puo poi magiare.

Il fuoco si da piccolo da prima p paura che no sormonti. p che ue poche feccie arite arte che no sormonti.

Certe Ricordanze extraordinarie di piu cose. Caplo. xxviii.

Ricordanza che una uolta essendo imantaci due che no sazzendeano bene ieuoi. e soffiannie di peggio. toglieti capi di cassione. e faciestigli cuocere tato che nuscirono lossa. e lauanzo mescolasti col brodo. e poi nettasti imantaci con uno panno dalla polueie co auello brodo un poco tiepido. lauasti imantaci cioe lecuoia molto bene. e quando lauesti lauate gli lasciasti lazascingare due di. e poi auesti del grasso del cauallo stricto al fuoco come si fa allo strutto del porco che si serba. e con quello grasso del cauallo co tortigli di pezza sodi stropicciasti molto bene imantaci sicche lecuoia riscaldarono. e p lo riscaldare apsono ipoli. e coprosono di questo grasso del cauallo. e poi sazzenderono e soffiarono molto bene. E se temessi che topi no gizrodessino p quello unto. mescola col grasso del cauallo del sugo dellasenzio. o uuogli quando sono unti iui aundi. o due pestare un poco di questo asenzio che sam acchi. e poi stropicciale molto bene i sile cuoia dimantaci e nolo toccheranno poi.

R icordanza che somi dellauiento che si nauicano i allexandria si fanno di peso don. 8. a nostro peso. o don. 7½. in. 8. che cosi apunto no si possono fare. come se gia no fodessi acoreggiuolo co grana allegati e sarebbe uno stento. e p che no sieno cosi apunto di peso don. 8. no fa forza. p che si paga a peso che si paga de somi. Che uoglio dire. egli e uno che dee auere somi. 20. che sono on. 160. se somi fussino di meno peso. gliene dai tanti che a peso sieno on. 160. Ma p no uolere guastare lusanza di peso. e seguire il costume di quegli di quegli dallexandria si fanno piu presso alle. 8. on. che si puo. E se ti messi a fare grande agrita sarebbe bene a auere uno coreggiuolo grande. e ilegarui dentro lauiento. e poi quando. e fonduto auere uno coreggiuolo che tenesse apunto on. 8. e conesso ministrare a uno a uno i somi necanali alla loro forma. come ai uedu to che sono facti. e p no auere tanto aspettare che lauiento si freddasse nel canale suuo rebbe auere assai canali. e gittiesti lauiento piu tosto. e se canali si scaldassino troppo suoorrebbe auere dellaqua apparecchiata. e alcuna uolta freddagliui dentro. E essendo molto pratico di fare conuino coreggiuolo di tenuta di. 6. o. 8. somi puoi ministrare ne canali. e aussare. e apporti auasi appresso agito uazai messo abastanza nel canale E fanosi i somi in questo modo. allega lauiento di lega da on. xi. don. 16½. insino i on. xi. don. 17½. e poi quando gligieti abbi uno canale bocca. e subito come glai gietati inanzi che si freddino ouero zassodino nel canale e tu ui soffia entro dalcapo al piede. e egli

faza uno canale suplaciento e poi unfiozze nelmezo e quello e il segno ache quegli dalle
xandria ilconoscono essi dilega don xj don 16½ in on xj don 17½ p libra po che se fusse piu
fine o meno fine non fazebbe quello fiozze E se laciento fusse allegato conaltro che co ra
me anche nolo fazebbe po simole pronedere che laciento diche uuogli faze isomi sia bn
ascuto dipionbo Sazebbe buono aciento partito p che e paogato daluetro dogni humi
dita di pionbo che auesse questo dico fondendolo i coreggiuolo chelsuo uetro dalla bocca
i che lai zasciuto come e detto indzieto e credo che se fusse ozo no fazebbe dano ma il
facto sta alpionbo e allostagno benche sazebbe pazia afazgli daciento docato se gia no
tenesse si poco ozo che no soffezisse laspesa dipartire E se uenisse caso che tauanzasse
aciento nel coreggiuolo o che tuenisse facti isomi di piu o dimeno peso che no uolessi
puoi serbargli p mescolare altra uolta nelcoreggiuolo quando nefacessi p che laciento e
allegato E no tibisogna faze zagione diquello quando ilmescolassi o uolessi pure allora fon
dezgli i uno coreggiuolo gramde abastanza e fazne somi e mescolare coque medesi

Ricordanza che de coreggiuoli neri diuiene suogliono tozze quegli piu aspri p che o prou
ato che sono migliori che quegli dilicati p che quegli dilicati subito fendono p gentilezza della
terza ma quegli aspri sono di terza piu grossa e p che comiciassino afendere disopra tenouano
laterza grossa che lega e no lascia scendere il fesso come interuiene de coreggiuoli bianchi
dasan cantino che quella zena grossa che ue mescolata e bianca no glilascia fendere e p che
e cominci ilfesso no segue o poco e anostrali che sifanno aCazmignano p che sono dilicati sa
za grossume chelegni come cominciano afendere spesse uolte segue tanto ilfesso che nolo
puoi aiutare co uetro che no uersi sicche quasi quella differeza e dagentili coreggiuoli neri
e dilicati agliaspri che a da coreggiuoli bianchi daCazmignano aquegli dasancantino

E nota che icoreggiuoli neri aspri sono quasi larghi da capo come infondo o poco ristringono
e quegli gentili dilicati ristringono piu e doci questi segnali p che gliconosca benche que
sto e cattiuo segnale p che elmaestro cheglifa potrebbe mutare forma Ma sempre altuo
migliore segnale fia di guardare quando sono facti ditezza grossa che no lasciano seguire se
fendessono chelfesso andasse troppo ingiuso e quasi sempre lapruma uolta usiuozzebbe fon
dere entro aciento partito p louetro o se uifondessi altro aciento metterui deluetro accio
chentasse plipoli come sentisse ilcaldo e bastano poi assai sanza fendere freddandogli ada
gio infornello o in luogo caldo

E sidice che laciento pesa itzequinti che lozo cioe che se uno coreggiuolo essendo pieno tiene
libre 9 doro fonduto terza poi daciento fonduto lib 3 pruouale p essi certo accio che me
glio possa stimare latenuta de coreggiuoli uogliendoui fondere ozo o aciento e coquesta
zagione e conipoco dipratica glistimerai bene

Ricordanza che acomperare uno pane di pionbo diritzata dicenezaccioli e aghette dazi

enti affinati ilquale pane p che tiene poco aciento solo sinauazza p che no patrebbe il
poco aciento laspesa dellaffinare susa che chi uende lascia una on p cetinaio cioe se
ilderto pionbo tenesse on 4 daciento p 100 sidebba pagare ilueuditore diquello che
uale ilpionbo contando ilzame che uifusse p pionbo e p 3 on daciento p centinaio
sicche tenendo 4 on daciento p 100 sipaga p 3 che uo dire Se ai lib 100 dipionbo za
mingo nelquale asaggio sia on 4 daciento debba essi pagato p lib 100 dipionbo e p on 3
daciento allazagione che uale ilpionbo e laciento e questo sifa p lespese deluitazze
p localo che fa ilpionbo alinauazzare e p quello che neporta seco ilzame e gato piu fusse
ilpane zamingo piu sazebbe zagione che auesse uantaggio ilcompatore sicche se fusse
piu zamingo che quello delle uitazte simole faze maggiore uantaggio alcompatore
secondo ilzame che tenesse piu

Se uolessi faze grana dipionbo p mescolare co cimento che uolessi uitazze come spesso
adniene che mancando aghetta bisogna o p mescolare co lamatura diloppa o daltro che
auessi uitazze Abbi una conca e empila dacqua quatella tiene insino che trabochi
e conbuasi meglio dalcaldo essendo bene piena e poi sopressa poni sguardoni o altri
coppergli e acconcerai suso ilfuoco co carboni e ponui ilpionbo diche uuogli faze
grana e egli p localdo gocciolera apoco apoco e andra nellacqua e faza una grana minu
ta e calera poco e e migliore modo che afondelo e gitarlo i acqua po che fondendo
cala p lossfemare che fa e anche p che quando ilgiati e caldo piu che quando egocciola
alaltro modo e fa lagrana piugrossa po che gato piu e caldo ogni metallo piu fa lagrana
grossa e facciendo lagrana grossa i questo modo poco puo calare po che come fonde
cade i acqua e no a materia disfamare come quello che sta fonduto insieme E auo
lere chella grana sia ben sotile e minuta siuozzebbe pozze si alto ilfuoco e ilpionbo
che gocciolasse da alto ouero dilunge dallacqua uno braccio o piu e dare ilfuoco ada
gio sicche sifacesse adagio e cadessino piccolo gocciole e auolere dare ilfuoco adagio siuoz
zebbe pozze ilpionbo p taglio e dalluno lato ilpionbo e dallaltro icarboni accesi che toc
cassono ilpionbo e apoco apoco ilfacessino gocciolare e azai buona grana e uozzebbesi
tozze assai acqua po che lapoca acqua aassai gtita dimetallo diqual uuogli faze gra
na fa grossa grana p che subito riscalda e no lapuo spegnere tosto come giugne fon
duta Ma lassai acqua simantiene calda fredda e spegne tosto Ancora seluaso no
fusse cupo ma fusse largo fazebbe grossa grana p che giugne alfondo tosto e apicc
asi insieme e azollasi Ma quando e cupo a andare tanto placqua inanzi che giuga
alfondo che e bene fredda e no puo azollare ne apiccarsi insieme

Ricordanza che quando auesti ismozchiata elauata latina difuori uolesti uedere

se nella ismorchiatura di fuori era punto d'oro, e rismorchiastila da capo e quello che tananzo nella nauicella lauasti, e poi quello poco di tenere che no ne traesti, ritraesti in una coppella e fu grani dieci d'oro basso di carati 16, che uale quasi che ß. 7 di piccioli, e penasti bene iundi, sicche altra uolta gieta una lasmorchiatura e no lazilauare piu. E anche lalauatura zilauai una uolta e erani poca cosa ma non uidi quello che netrassi apunto, pche ilmescolai co quello che netrassi prima e gieta lo i sulbagno del piombo. Altra uolta poni mete se e dazilauare e quello ingrandagni su alauorare e fanne ricordo.

A volere riguardare ilramanuolo coche trai delbagno della fossa siuuole interrare ogni uolta che ladoperi e no uorrebbe ess terra co cimatura ne co istecco e porlani sottile e poi subito loscalda e rasciugherassi e strignerassi laterra insieme.

Ricordanza di trouare di fondere allamanica coboccolare di ferro po che uedesti fondere .b. conesso e logorana si poco lamanica o uero chella faceua molto stretta e fondeua assai bene e logorana si poco boccolare creddo p lalopra che incadeua suso chel gbuana.

Sempre quando facessi ruota daffinare fa che abbia diriccto uno pilastracto da posare in suso uno ceppo che uolessi porre dinuouo, e azalo iui apparecchiato da metterlo sopra ilbagno quando arai gittato diritto quello che fusse logoro che uolessi scabiare.

Ricordanza che quando compri uergie d'oro o dariento che no sieno troppo fini che sempre lesaggi dallato di sotto e fassi piu pte pche sempre e peggiore di sotto pche do ue rame p che pena piu a fondere sempre come e infondo e lariento si ricca dalluno delati di sopra e rassoda e po uiene i crespato di sopra pche lariento e loro risoda e il rame neua i fondo. Ma auolere aguagliare lalega lieua di sopra di sotto e nelmezzo e cosi da canti di sopra e di sotto sicche lieua da 4 luoghi quando lariento e fine e loro e fine da 23 carati i su o da xi oñ lariento i su monta poco ma pure di sopra e migliore. E auolere che ariento o oro basso che tu fonda no uenga increspato subito come lai gittato nel canale mentre che e caldo e liquido e no rapreso subito inanzi che rasodi migitta su della cinigie o carbonaglia freddo e raffreddera subito di sopra e no andra ilrame infondo e uerra trato e dilicato come fusse oro o ariento fine no e po che nelmezo doue no sente cosi tosto ilfreddo no debba ess migliore pche essendomi piu caldo scendera ilrame alfondo e ragioneuolmete debbe ess migliore nelmezo che di sotto e di sopra e questo no si fa peluenditore pche sempre ilsezzo si lieua di sopra o di sotto.

Ricordanza che uedesti fondere bolzone p fare piccioli i caza che no era incazile e pche era figrande che teneua 2 o 3 cotanti chele pietre i che gittaua lepiastre

teneua questo modo che conuno rastrello di ferro scuopriua ilfuoco cioe ilbagno da prima e conuno coregiuolo netraeua e poi ricopriua e faceua soffiare pianamente acciochè no rafreddasse. E quando auea iuoto ilcoregiuolo facea restare ilsoffiare e poi iscopriua ilbagno colrastrello che era amodo duna rastiera da maccia senò che auea ilmanico lungo e quando auea scopto netraeua e cosi facea coldetto rastrello tantocche lacaza era piu giu che meza e era lacaza molto larga da capo e stretta da pie p trarne meglio ilrame che uenuia i pellicino. E quando ilbagno unpoco abassa che no potea bene rimondare e trane icarboni colrastrello facea colramanuolo da scemare che uentauano dentro icarboni e traeuanegli meglio fuori e aldascio togliena uno coregiolino de biachi pche era tondo e pigliaua meglio ilrame infondo e cosi netraeua cipiuche poteua e sempre uenceumaneua unpoco fondeua sopresso e no facea forza pche quello che uera allegato era come quello che uaueua ametere.

Ricordanza che sempre che gieti pietre secci pietre p gittare piastre di porre sotra la pietra di sopra unpozo dasse alta due dita e qualche 4 larga e serrerai meglio lapietra e puoi mandarla i qua e ila sup lapietra come tataglia ametere ilferro nelbuco p fare.

Ricordanza che tolsi ariento partito fine e affinato i coppella e mescolai con oro e tolsi tretanti o quatrotanti ariento cioe luna uolta tolsi 12 grana doro e 36 dariento e laltra uolta 8 grana doro e 32 dariento e fonde i carbone e tracte sottile e trouai che lariento era piccolissima cosa e loro trouai di carati 23 $\frac{7}{8}$ e fogli interi e fonegli p fregare e tracte lariento e fuui tanto oro fine ãto uimissi in ciascuno.

Quando fai fare boccolare o di ferro o di rame fa fare illato di sopra due tanti grosso che quello di sotto p che si logora piu tosto di sopra che di sotto pche ilfuoco sempre ua i su e illato di sopra sempre e piu inanzi inuerso ilfuoco p lopendio de mantaci e del boccolare.

Quando uuogli fondere rame acaza togli boccolare di rame po che ilferro dura poco doue si fonde rame p fondere allamanica puoi farlo di ferro.

Se strigni rame infornello conlegna tralo caldo altrimenti nolo potresti riauere e se uuogli seuotello agreuolmete freddalo nellacqua cosi caldo. E nota che ãto rimo re e ilfornello e lagrisita de rame tanto si fa piu tosto come quando cuoci uasi che nelfornello da finare oro pche era piccolo iuconciai icoregiuoli i 4 ore e nelfor nello grande in dodici ore.

Se uedessi ugnere anesedini o altri ferri pche non arruggiuissino p lostare sanza adoperare fa cosi seno che e migliore che lolio.

A fare acqua che tocchi loro. Togli uetriuolo romano oñ 3 salnitro fine oñ 2 salpetra ouero salgemo chesi chiami oñ una sale armoniaco oñ 2 cinobro oñ. Una pesta tutte queste cose e fanne poluere come panico ome poi conipoco da qua

forte / o / aceto forte lempasta e metti i una boccia e mescola prima unpoco della sua
feccia accio che no sormonti e se no ai disue feccie / togli delle feccie dellacqua da par
tire e poi fa lacqua come fai lacqua da partire colinbicco e riceuitoio dallato /
Poi quando ai facto metti plibra di sale moniaco o ~~di~~ una unpoco pesto e poni alfuoco
questa acqua e sarà concia inmodo che pognendola alfuoco incorporerà loro e farallo
diuenire acqua come fa lacqua quando parti laziento che laziento uiene i acqua
incolore azurro / e questo uiene incolore doro /
Ricordanza che ti disse Rocho quando torno dungheria che teneano uno che gli diuano fiorin
lano solo auea a fegire loro che eglino compriuano che e oro ritracto delle pietre che ca
uano che lo ritraggono in bagno di piombo che no uiene auere rame / sicche e agenole
a conoscere e dice che tiene da doci auenti carati e fonduto insieme dice che torna sotto
sopra lepiu uolte da 15 in 16 carati / E anche affina il detto oro i grana quel cotale arro
giendo piombo e rame al detto oro / E poi gli da unfuoco di 36 ore / da prima 12 ore fa leto
fuoco p trarne il piombo / poi laltre 12 ore fa piu forte fuoco p trarne il rame / poi laltre
12 ore / da il fuoco grande p trarne laziento / poi trae il detto oro i grana e lauale e ri
mette incimento e dagli unfuoco di 24 ore / grande e uiene fino / E dice non sa
~~q~~to piombo e rame insime scola p che no lo uuole insegnare quello affinatore / Ma
subito si potrebbe sapere auendo diquella grana unpoco / dice che possono lauorare
lanno dalle 2000 / alle 4000 libre doro /
Vidi una ricordanza doue faceuano ragione diritrarne di libre 32 / dicalo che era ne
cimenti libre 25 /
Dice che uiena nella magna doue si fanno i corregiuoli ne presso a tre giornate e che i co
regiuoli uagliono iui poco / e che uengono p lodanubio che passa presso auienna e uiene
diritto a buda e uiengiu alla seconda dellacqua simiene subito / Ma andare alcontrario
dellacqua inuerso uiena si pena bene 8 di p che conuiene che si trascinino le naui /
Dice che ne donitia di cose dauuere e di lauoranti / ma i lauoranti no tauuerebbono se
no dessi loro di parecchi uuande / ma stanno p ~~s~~ 3 i di diquella moneta /
Ricordanza daffinare rame a caza / non tanto p lo affinare quanto p tenere amente
il fondere a caza / Prima ti conuiene sapere acconciare il bocolare nel muro e uuole
~~e~~ apendio sicche soffi nel mezo della caza / e uuole auere laguardia disopra / po che e bisog
che sia piu lungo disopra che discoto p lo pighare del bocolare p che soffi inguso / e non
uuole ~~e~~ il bocore troppo largo diritto doue entrano le canne / e mantaci / po che ~~q~~to
e piu largo piutosto torna il soffio adrieto / sicche essendo stretto tanto che pure uent
rino le canne basta / E uuole ~~e~~ il bocolare grosso inpunta doue e il boccuccio p che

silogora /

silogora molto / e sempre uuole ~~e~~ di rame p che essendo di ferro il consumerebbe
si il fondere del rame che basterebbe poco / Ma a fondere altro che rame no fa forza
fare il bocolare di ferro p temenza di logorare / ma paltro si p che se fondessi oro fine
con bocolare di ferro una scaglia che ne cadesse tipotrebbe guastare la lega dell oro /
Ma a uiento no fa forza / o / a oro che sabbia a affinare /
Quando ai acconcio il bocolare fa dauere la caza e usasi la caza larga dacapo nel
suo giro deuiano poco piu duna grande spanna / insino i uno dito / o / due piu che uiene
~~e~~ piu dunotezzo braccio e meno che unmezo / benche questo uorrebbe ~~e~~ secondo
indantaci che ~~q~~to fussino migliori tanto uorrebbe ~~e~~ maggiore caza e no uuole ~~e~~
tropo cupa / ma a ragione e cuocenesi meglio il rame e meglio si scalda / e la caza uuo
le ~~e~~ bengrossa / sicche p che si cocesse dentro la terza no si cuoca di fuori / accio che no fenda
e anche insinuorrebbe della canallina / o / cimatura che no lasci fendere e farla si grande
che entrasse nel cazile / E se el cazile fusse troppo alto mettere di sotto uno puntone / o
~~q~~to tirare accio che lorlo della caza uenga alpari dellorlo del cazile / e piu alto due dita
E se la caza e grande a entrarui / ueuane unpoco collascia / o / altro ferro tanto che uiche
assettata / poi la picca allorlo di sopra del cazile colla terra concia co canallina e prima in
molla la caza doue / a debbi a piccare e a picchiarsi meglio / e se la caza fusse si stretta che
stesse larga nel cazile / puoi rincalzalla / o / contesti sicche usia stretta e poi immollare
la caza / o / porre laterra come / o / detto e stara forte /
E le caze quando le uuoi adoprare uogliono ~~e~~ ~~e~~ secche accio che non fendino p lo subito cal
do / ma auendo fretta no fa forza essendo le caze secche mostrale alfuoco a riscuocere
e soffiare p cagione della terra / conche la serrata nel cazile /
Quando ai messa la caza nel cazile / si uuole riscuocere se ai lagio co buoni carboni / se
non ai lagio mettile albocolare doue uuogli colare il rame e soffia ne carboni unpezo
bene meza ora / sicche creda / chella sia fuoco nel fondo e si calda che caggiendoui il rame
fonduto no si rafreddi infondo /
E tiene amente che quando lacconci sotto il bocolare sempre fa che sia alpari del
bocolare / o / tanto piugiu che uenti la pala p piato che e grossa forse undito / sicche
uuole ~~e~~ quasi alpari del piano della caza / o / tanto giu che quando e piena il bagno
no tocchi il bocolare p che il logorrebbe / ma ~~q~~to piugiu e presso albagno meglio sta
pure che no la possa toccare e uuole il bocolare uenire entro sopra la caza qual
che tre / o / quatro dita / Poi messa la caza i fuoco a pie del boccuccio / o / rincalzala
con carboniglia i sino alpiano della caza / Sempre an comici a fondere fa come e
detto che la caza sia ~~bn~~ ricocta e calda / sich no sapichi i fondo i rame ch cadra fonduto /

Poi quando ai ricocta bene lacaza e tu abbia pezi grossi di rame e mettigli sopra
l'orlo della caza e e si scalderano e comincieranno a fondere i punta e tu coluncino
tastera quando fumicano / e tu a poco a poco gli caccierai oltre siche fondano i mo
do che caggino fonduti nella caza e facciendo cosi arai la caza piena e calda anno
cta e po non si fa la caza troppo larga siche il soffio i scaldi insino allorlo il rame che
ui sia suso che se fusse troppo larga nolo potrebbe fare fondere cosi di lunge e con
uezzalloti pozze piu presso al bocolare e potrebbesi logorare i carboni e cadere il rame
nel fonduto nel bagno e raffreddarebbelo. Se tu ai pezi piccoli piugli pozze presso
al bocolare in sul mezo della caza i questo modo che quando ueni p cacciarui su il ra
me che sieno e pezi piccoli come o detto togli de carboni e mescola con essi . . . .
o tu gittera colla pala e giecta in sul la caza e poi da della pala sopressi siche sasectino /
e gieterai su il rame tritto e scalderassi subito e fondera e andra nel bagno e questi uo
glino esse pezi insino a quatro dita larghi e no troppo grossi. pche pognendogli i su lor
lo della caza penetrebbono assai a fondere e cosi i pezi da indi i giu. E quando uedi / o
credi sieno fonduti e tu aggiugi degli altri. Se auessi pezi grossi piccoli e tondi fagli
stare in prima un poco i sulorlo della caza e poi quando sono bene caldi gli sospigni piu
oltre insino nel mano della caza allato al boccuccio / e spesso quando uuogli mettere carbo
ni gittra in suso col ferro siche no andassino in giuso come si logorano i carboni sodo e
non fonduto. poi quando truoui col ferro che si comincia a diffare lascialo andare giu
che subito fondera e questi pezi grossi e piccoli sempre si uorrebbono mettere suso da
prima quando il bagno e piccolo accio che no tocchino il bagno se andassino un pocho
giuso logorandosi carboni che se toccassino il bagno subito il farebbono raffreddare e
apiccherebbonsi i modo che no gli potresti tirare insu p che farebbono raffreddare al
tro rame ma i pezi lunghi si sistringono in sulla caza e uanno giu a poco a poco e i pic
coli subito sono fonduti come se pezi . . come noci o daindi in giu e se pure ne forasse
un pezo che andasse nel bagno e si piccolo che nolo farebbe raffreddare e fonderebbe subito.
E nota che a mandare giu il rame e a uolere colare tosto il bocolare no uuole esse troppo a
uolto in giuso pure uuole esse un poco uolto in giu p tenere caldo quello che cola po che
quando e troppo uolto i giu soffia inuerso il fondo della caza e no uerso lorlo doue il rame
che ai a fare cadere giu fonduto. ma il buco uolto in giu cuoce piutosto il rame. questo
sie pche da grande caldo al rame fonduto e no ua il soffio grande di fuori. E questo detto
oe. p che se auessi a fondere a riento a caza o / a dl altro / o rame che no abbi a cuocere ponga
il bocolare poco a pendio. E a lla affinare il rame p cagione del cuocere uuole esse a pendio. /
Tieni a mente che allo affinare il rame no uuole esse il buco troppo grande. p che essendo
troppo grande e prima arso il rame di sopra che sia cocto di sotto nel buco a ragione /

il cuoce di sopra e di sotto pche fora il caldo e no si sparge cosi. p lo piano della caza di sop.
siche quando il bocolare e troppo logoro che abbia troppo grande buco e tu il muta
o / tu il fa racconciare e ristignere un poco insino che basta. /
E quando ai colato tanto rame che la caza sia piena e tu nettera e carboni di sopra e
nettalo della loppa e dallun lato poni / o uero tira col ferro uncinuto i carboni e dallaltro
lato tirerai la loppa i questo modo che prima col ferro la spicherai intorno intorno p
la caza poi tira nella caza della carbonaglia e mescola la col ferro colla loppa cioe colla
terra fonduta che sara sopra il rame fonduto e quella carbonaglia fa rigonfiare la ter
ra e tirera ne la fuori agreuolmete poi quando no ua piu loppa e tu gicta su i carboni
e fa soffiare tanto che si cuoca. E se tu pare che la caza sia scema un poco azzogere anche
un poco di rame e cosi fa soffiare e dargli i caldo o / 2 / o / 3 / tanto che sia cocto e i capo
dogni caldo rimonda la loppa al modo detto se si pernasse troppo a cuocere e la caza p stare
assai in fuoco si logorasse che fusse stema puoi azzogere rame. /
Se affinassi rame ritracto da zienti affinati che sempre e pionboso si uuole tanto te
nere in fuoco che no fumichi auendolo scopto po che se fusse cocto e tenesse pionbo non
sarebbe buono siche tanto il tieni i fuoco che no ui rimanga niuna fumosita di pionbo /
Ma e piu delle uolte sara purgato del pionbo e cocto a uuocta che poco tempo ui sia se gia
no fusse molto pionboso. E nota che questo rame pionboso pche rode molto la caza
e aldasezo quando crederai chella caza sia piena e ella sia scema e potresti azzogere
anche rame pienpiella e arebbe anche assufinare / se laltro fusse presso a buono e
in paccerebbeti che penetresti piu po se auessi rame uechio / o / altro rame ascuocto sa
rebbe buono quello e no azzogeresti rame che auesse pionbo che auesse azzodere
E se la caza fusse pure logora tanto che no fusse piena e tu no uolessi azzogere
piu rame e riempiela. Allora tu puoi tirare insu la caza e sara il bagno del rame
piu presso al boccuccio / o / uuolo pure da prima pozze che sia entro la caza cioe
la caza piu alta. /
Abbia a mente sempre quando metti la caza i fuoco di mettere in sul boccuccio della
cenere . . . accio che non alleppi il boccuccio e poi quando uuogli gietare sene
spicca subito fregandoui suso una tinzuola. /
E quando metti la caza i fuoco fa sempre chella si conuolga si chel boccuccio sia di fuori
e difendesi meglio dal calde e dalla loppa. /
Se uenisse caso chel boccuccio fusse logoro e crescuto il buco del detto boccuccio del
bocolare piu dallun lato che dalaltro sempre soffiera inuerso quello luogo doue
il bocolare sara piu logoro allora pozzai la caza i modo i uerso quello logoro chel soffio
dia nel mezo e cosi anche a ogni cosa che fondi a caza. /

Alcuna uolta quando cuoci il rame se carboni che usono su sono troppo minuti e tu negliuoglia cauare e lasciare i grossi. Metti socto il castagnuolo quasi insino al bagno e tra di socto fuori e trazzane la carboniglia di socto e rimazzanuoui e piu grossi, e cui rimazza meno de minuti e anche netrazzai conessi un poco di loppa.

A uolerti aduedere che rame sia cocto iscuopri lo da carboni e rimonda di loppa sicche sia netto di sopra e lasciagli fare la scorza e quando la facta se sitiene la scorza che la uega dar eto al castagnuolo e tengasi insieme allora e cocto e se si spicca un pezolino menandoui il castagnuolo e no si tiene dagli anche caldo tanto che si tenga e sara codo da temprare.

Abbia amente che quando uuogli trazze la loppa di porre prima a scaldare il ferro sicche nol metti freddo ne rame caldo e e meglio che no ra freddi il rame e no si spicca benche poco il potrebbe fare raffreddare.

Non e biuono affinare rame doue trae o piu iluento impo che dae grande noia al temprare quando uuogli uedere se e caldo a ragione p gittarlo e sempre uorrebbe esse sopra il bocolare iluoltiemo sopra col paraperto dinanzi e sta piu caldo e cuocesi piutto sto e noti da noia la fiamma aluso sicche aui meno caldo.

Ricordanza di trouare quanto piombo e rame e in grana dozo basso allegato p affinare. — Capto. — xbuij.

Ricordanza che quando uolessi uedere co quanto piombo e rame era allegato lozo basso in grana come affinano i ungherea che compano tuti ozi bassi tracti di ceneraccio che no tengono rame. E sono da 12 a 20 carati e quasi le piu uolte fondu ti insieme cosi la sozta come eglino compano torna di carati da 15 in 16 carati. Poi arrogono piombo e rame e gittano in grana. E fanno il primo fuoco di 36 oze cioe il primo 12 oze piccolissimo fuoco tanto che nesca il piombo e poi laltre 12 oze un po co maggiore p trazne il piombo. poi laltre 12 oze fano grande fuoco come facciamo noi allaffinare i fogli lozo alto e affina molto i quelle 12 oze da sezo p che e rimaso lozo i grana uespaioso che ne uscito il rame e il piombo. Sicche il cimento truoua i poi apertissimi e puone meglio trazze fuori lariento. E poi in capo di 36 oze tolgo no questa grana e laualla bene e dano le un altro cimento di 24 oze di fuoco grande come diamo noi agliozi alti e tagolo quasi fine le piu uolte. E ora auolere uedere conquanto piombo e rame lalegano tenesti questo modo cioe. Togliesti grana 12 dozo fine e grana 6 dariento partito fine e affinato i coppella sicche era ariento fine sanza altra mistura e grana 3 di piombo e grana 3 di rame e cosi anche nellegai parecchi colmedesimo ozo e ariento e a quelle tolsi piu piombo e meno rame e a quale piu rame e meno piombo. Cioe a quelle tolsi grana 2 di piombo e

grana 4 di rame e a quale tolsi gran 2 1/2 di piombo e gran 3 1/2 di rame e a quale come o detto dogniuno gran 3 e a quale gran 2 di rame e gran 4 di piombo e a quale gran 2 1/2 di rame e gran 3 1/2 di piombo. E a fegrale insieme a paragone e pche era nellina tanto ozo e ariento quanto nellaltra non si contendeua dellozo e dellariento ma solo del piombo e del rame. E po guardai quale era piu rosso e uedeuasi chi rame che gliera quello di piu rame e questo feci p uedere se io il poteua conoscere e paragonare. Ora auolere sapere di uno ozo che tu no fussi certo quello che tenga togli del detto ozo uno danaio peso e guarda colla coppella quanto ozo e ariento uae entro. E se torna pogniamo gran 18 puoi dire che quando lalego co rame e piombo era di carati 18. Sicche questi 6 grani furono tra rame e piombo e tanto piombo quanto calo il piombo a fondere e questo dico p che quando io feci le sopradette tocche ouero allegatione co tuto che io mettessi il piombo quando gli altri metalli erano fonduti e subito uugittassi su lacqua sempre trouai che calaua come a presso dico. Poi auolere sapere quanto ozo ua togli qualche treccotanti ariento partito o fine a coppella e mescola co detti grani 18 basterebbe dn 2 pesi rafondi i carbone e poi bacti sottile e metti i acqua forte e come fai i saggi p ozo e sappi quanto ozo ue. Poi quando ai saputo quanto ozo e ariento ue puoi allegare delle tocche co quello medesimo ozo e ariento e poi p conoscere il piombo e rame che ue e fa diuariate tocche di piombo e rame solo col medesimo ozo e ariento e frega a paragone tanto che tu lacosti e arai quanto piombo e rame sara quello co che lallego. E nota che quando io feci le sopradette tocche tenni amente il calo loro e trouai che il piombo calaua ouero la tocha a fondere calaua dal 1/6 al 1/7 del piombo che ella auea e cosi dogniuna calo a quella medesima ragione secondo il piombo che io uimisi. E loro trouai che calo a ciascuna un 1/4 di grano che uiene a fare il quarantesimo. E lariento trouai a punto che no calo. E questo credo che fusse p che trassi dellozo e dellariento della coppella un poco humidetto di piombo e po no parue che calasse che quando ue assai ozo male rasciuga sicche dellariento suuole fare ragione secondo che truoui a saggio e allora porrai su il 1/47 che calando il 1/48 uiene ad essere il 1/47 di quello che rame. Sicche quando fai saggio della grana p sapere lozo e lariento che truoui arrogi allozo il 1/47 e allariento conti p quello che truoui. E poi come dissi fa le tocche e frega e guarda quanto rame e piombo ua e se sa costa pogniamo co quella che tenesse tre grana di piombo dirai ella calo a fondere della tocca e cosi la grana nel coregiuolo dal 1/6 al 1/7 di questo piombo conche io lalegai sicche erai il 1/7 faremo che cali 1/6 dette grani e uno mezo grano. Sicche quando farai il saggio secondo p sapere piu apunto quanto ozo e ariento tiene la grana torrane un 1/2 grano meno che calo a fondere il piombo cioe gran 23 1/2 e fa la ragione dellozo e dellariento come naui essi tolti 24 grana arrogendo

allora il $\frac{1}{4}$ come o detto poi fa to che da capo e uedralo piu apunto e saracti piu a
gieuole a fare tocche che sacostino p la prima sperientia che se quasi informato ap
presso del rame e del piombo che tiene. E questo e il modo auolerlo uedere piu sott
ilmente che si puote ma apunto no si puo uedere pche pure cala unpoco il rame
e qui no se ne fa ragione p che no si puo sapere.
In questa sperientia dico che cala dal $\frac{1}{8}$ al $\frac{1}{4}$ del piombo che ue e questo era dirno cala
re apunto pche alcuna uolta teneua piu in fuoco una uolta che unaltra e piu pena
ua a spegnere e quella uidi che calaua. ora fo ragione al maggiore calo. calo piuto
sto p che lagiana si pena piu a gittare e no la puoi freddare subito anzi sta nel core
giuolo e po debba scemare assai. e poso ragione al $\frac{1}{4}$ che e il maggiore calo. E cosi ere
do che sia piu uera pruoua.

Certe ricordanze dallegare che disse domenicho. — Capto. xx.

Ricordanza che disse domenicho che quando allega conuiene che lariento
sia molto bene caldo auolere che sia bene mescolato e che gia giuenne pche no era
bene mescolato no tornoe uguale la lega ma tale piastra era piu fine e tale meno
che no era la lega poi lerifonde e gieto caldo lariento e uenne bene uguale mesco
lato. E poi pche il gieta caldo no giuenne piu.
E dice che quando ne fai saggio che lariento che ai adare a gioueriei suuole fare
saggio delle piastre che sono dentro alla pietra e no delle bocche che auanzano di sop.
p che spesso no trouerai essi uguali di lega e le piu uolte sono migliori le piastre
e le piastre sono quelle che ai adare a lauorare e le bocche si serbano per
e se niente anno manco di lega p localare del rifondere. Vengono a tornare a lega
e questo aduiene negli arienti che eglino lauorano che sono circa di meta / o
poco piu. no so se sanuenisse cosi ne fini.
Dice anche che quando compa moneda riento assai insieme p fondere p allegare togle
uno lenzuolo e mescola le molto bene insieme poi legieta intera e tone di 3. o di 4
luoghi dognuno una palata o una menata e anche collenzuolo mescola e poi ne
fonde qualche libra e gieta la inuerga e poi la schiaccia e fanne saggio e a quello sag
gio paga e a quello saggio allega facciendo lo sconto de lo calo nel pagare e nella lega re
E gieta lo piu tosto inuerga e sottile uerga pche agiunga di quello di sotto e di sopra
essendo schiacciata lauerga e tornagli bene la lega facciendo a quel modo. E gieta
do in pezo grosso dice che spesso gli falla la lega. pche e migliore il pezo i uno luogho
che i unaltro e spetialmente e migliore il basso di sopra che di sotto e questo dicia
che a prouato credo che sia p che il piombo e il rame pena piu a freddare e uanno i

fondo e po e peggiore in fondo e po sempre lariento basso e crespo se no uigetti
su come lai gietato nel canale della carbonaglia / o / cinge fredda che il faccia subi
to freddare di sopra e uenire tirato.
Dice che la moneta nuoua che egli fa pche la bianchisce col sale e falla assai sale
re di lega pche il sale rode il rame. Sene fa saggio e migliore di fuori negli orli
che nel mezo e questo credo che dica il uero pche il sale puo meglio rodere di fuori
che nel mezo e nelle parti dentro e la ragione e questa po che egli dice che quella
medesima moneta quando ella e uecchia e peggiore di lega pche si logora p lo strop
icciare di fuori doue e stato roso dal sale il rame e ei rimaso lariento di fuori
e quello ariento si logora sicche quando sono uecchie uiene a essi logoro piu dari
ento che nelle tocche rebbe in parte fondendola quando e nuoua pche il sale logo
ra il rame nel bianchire e rimane dalle parti di fuori donde e uscito il rame larie
to il quale ariento si logora p lo strop icciare e a nouerare e a dotrare.
Dice che i quella moneta che egli fa truoua che di quello che cala le. 10. parti sono
rame e luna e ariento sicche il uentesimo uiene a essi ariento dicha che ne me
na il bianchimento.
Dice che egli cala piu una piccola pitita dariento che una grande questo credo
che sia p che una grande fonde piu adagio in fornelli auento e quella piccola
dice che fonde alla fabrica comantaci quando compa moneta e non fa forza pche
ne si bacie il calo e fanne ragione quando compera.
Degli aduenisse che monete che auesse i fiedoni fusse stretta di lega dice le da piu
forte bianchimento o bianchisce la due uolte sicche cresca di lega quanto uuo
le e sella inpiastro p no auere a rifondela e quando e in fiedoni la medica a
questo modo che fusse stretta di lega e falla tornare al suo modo e fane saggio
sicche la rechera al suo modo.

Certe ricordanze a trarre ariento di rame piloso. — Capto. xxi

Ricordanza che uedesti fare trarre ariento di rame piloso a bernardo in
questo modo che essendo il detto rame struto una uolta e no piu i nauarra
era bene ancora la meta / o presso piombo che era male struto e teneua di. $3\frac{1}{2}$
dariento p libra. prima fece uno fornello come quello da affinare loro. e sopra
le pietre acconcio il rame / e di sotto fece una doccia di cenere e di fuori a pie
della doccia una fossa doue si raccogliesse il piombo e metteua le legne sopra
la doccia della cenere e faceua fuoco qualche 12. ore come se affinasse oro

Poi leuaua il piombo e traeua il rame a pezo a pezo. e cosi caldo colla testa duna seura
Lasechicciaua. e dischiantaua. e facene pezi come castagne. e il piombo che nuscei affinaua
e poi fe pestare laghette e ceneracciolo che nerano uscite e rifondeua alla manica colza
me spezato e tuto. e toglieua due tanti diqueste aghette e ceneracciolo apeso che rame
e poi strigneua da capo. e traeuane questo piombo. e affinaualo e rimase il rame che tene
ua p ariento circa non una p centinaio di libre. e p che i questo rame auea molto minutame
mescolato cō molta loppa ramosa. tolse questo minutame. e la prima uolta che affino il pion
bo della prima strignitura. cō quelle aghette e ceneracciolo fonde questo minutame. e co
me il pezo del rame si rifreddaua ouero rassodaua nella fossa il traeua del bagno del piombo. e
faceua tritare p mescolare altra uolta con aghetta. e ceneracciolo. acio che purgasse meglo
e la prima uolta il mescolo cō aghetta. e ceneracciolo. p che lauta sono fondere. e uenire
caldo nella fossa. e p partillo meglio dalla loppa. e trarne unpoco dariento. o. la maggiore
parte cō quello piombo. e p che il piombo rimaneua quasi sanza rame. p che nollo ritraeua
come si rassodaua arebbe potuto affinare quello piombo lo strigneua p trarne se auesse
punto di rame. e poi laffinaua. E i questo modo trasse lariento del rame e sarebbegli man
cato aghetta. e ceneracciolo. se nō che uisi una grande parte di rame che nolse se nō ristrig
riento p che neuoleua fare picciolo. o allegare cō altro bolzone di picciolo. E se gli fusse
mancato piombo gliconuerrebbe al suo modo auere de ceneracciolo. e aghette che tenessono
poco. e questo sarebbe malagieuole se nōne facesse. e facciendone. nō sarebbe buona spesa. e togli
endo di quelle ritrate degli arienti quando fondessi p rame e piombo nō sarebbono buone. p che
pure ua pure troppo rame. e tengono unpoco dariento. Ma se io lauessi a fare io terrei questo
modo che io farei uno grande bagno di piombo insulla ruota come affinassi. e porrei su ceppi e
di sopra piombo. e farei soffiare e uni presso arei due cuze cō due pari di mantaci che nō resterebb
bono di fondere rame. e come e fonduto e caldo. cacciarlo in sul piombo caldo. e torrei. 2. o. 3. tanti p
iombo che rame. come mi parresse. e quando lauessi mescolato ne farei parecchi pani grandi di li.
200. o. circa luno. e fonderegli e strignergli i nauazza un tracto cō parechi carboni. e poi il rame
che io ne ritraessi il saggierei. e se tenesse ariento che io ne uolessi ritrare farei cosi una altra uolta
Poi quando nō ui fusse piu ariento e io strignerei i fornello p affinarlo poi e quello piombo affi
nirei. e poi colla ghette porrei fondere del rame che io auessi tuto ritrare come faceua Bernardo
e questo farei p che laghette bisogna pure fondere. auolere trarne il piombo. e io a quel modo
ne trarrei il piombo. e farei compigliare dellariento che fusse nel rame. Ma chi auesse a affin
are ariento potrebbe bene quello piombo nauazzato. e conessō affinare. e farestti quello utile
e nō arestti p sipoco ariento che fusse nel piombo a smezare. e auere quella spesa. E cosi no ado
perestti aghette ne ceneracciolo. ma bisognerebbeti troppo piombo. Ma chi auesse a adoperallo a daf
finare ariento come. e detto nō monterebbe nulla. e auanzerestiti assai alla spesa.
Ricordanza. che il rame che ritrai degli arienti affinati al modo che saffina qui a firenze. che si fo
dono laghette. e coregiuoli. e poi si smerano. e poi si fondono p piombo. e p rame quella aghetta

e ceneracciolo. tiene il detto ceneracciolo. rame circa a ¼ danaio p libra. che uiene circa auuoncia p centinaio. e il piombo tiene. 4. cotanti cioe dn. 1. p libra. che uiene dn. 4. p centinaio. De affinando ariento rifondera i laghette e ceneracciolo che nusciranno. e sanza smerallo laffinirai p piombo. e p rame strignendo il rame terra il rame dn quatro p libra.

Abbia amente come nel nauazzare nemena bene circa a quatro tanti ariento u na libra di piombo che una di rame. cosi douerebbe fare mescolando piombo e rame.

Ricetta di rifare il salenitro quando auesse troppo sale comune. capto. xxii.

A rifare salenitro p trarne sale comune che auesse in se terrai questo modo cioe. Abbia una caldaia grande e uorrebbe esse stretta in fondo cioe a uzata come quella degli speziali che adoperano a fare lecandele. p che quando il sale comune si rapiglia e ua al fondo trouandolo insieme se metrae piu agieuolte. E i questa caldaia si uuole mettere della acqua e poi uicaccia del salenitro e metta in questa acqua fredda tanto che si strugga. poi quando sia disfacto fallo bollire e subito il sa le comune che ara i se comincera a andare al fondo e rapiglierassi come salina. Allora si uuole auere uno ramaiuolo di legno che tenga bene una scodella e sia socti le ouero tagliente dallorlo siche ricolga bene quella salina i fondo. e se nō ai ra maiuolo. togli una scodella di legno. e asocciglia lorlo. e poi la conficca i una ma za. e arai facto il manico. e conessa netrai il sale comune i iscambio di ramaiuolo e come il sale comune comincia a rapigliarsi in fondo neuieni traendo e metti insu qualche peza siche stilli ouero che coli in qualche uaso lacqua che ne traessi col sale comune. po che quella acqua a tenere salnitro. e cosi fa tanto che nō habbia piu sale comune e nō ne faccia piu. poi togli acqua calda e laua quello sale che nai tracto. siche se auesse in se punto di tenere di salenitro quella acqua il pigli. poi que sta acqua mescola cō quella della caldaia e cō quella che colo del sale comune qua do ritraesti della caldaia lacqua della lauatura del sale comune. e quella che e colata del sale sinoghino mescolare cō quella della caldaia quando e a fuoco siche sera puto di sale comune neuada in fondo sentendo il caldo o uuole serbare collaltra caldaiata che farai e bollire cō quella acqua. poi tucte queste acque insieme cō quella della caldaia metti i uno uaso di legno e uorrebbe esse basso e largo. e lasciala rafreddare. E stando forse 12. ore o circa ara facto i cannelli del salenitro e sara il salenitro rapreso insieme nel fondo del uaso. Allora pianamete piega il uaso. e trane lacqua e poi fa

molto bene risgocciolare e rasciugare e quando e rasciuto spicca il salenitro che
e rimaso apiccato infondo e pollo dip se che e facto e lacqua che nai tracta serba
perifare anche sale e nolla gittare po che ae atenere salnitro poi ladecta acqua
mecti nella caldaia e se no e tanta mecti diquella del pozzo po che p bollire assai
scema e uanne i fondo E abbia amente che quando uoti lacaldaia disare piana
mente siche se fusse del sale comune rapreso nel fondo uirimanga e possanelo
trazze p che colramaiuolo tucto no sene puo trazze e poi il fa colare e laua come
e decto disopra e quando arai piena lacaldaia dellacqua che tirimase e arrota
diquella del pozzo e tu dacapo caccia su il sale che uuogli risare E tieni amente
che quello sale comune ue entro mescolato p che quegli che lofanno sil fano conacqua
salsa dimare acciochè no faccia piu tanto quanto e il sale comune che a inse che
siconuerte e mescolasi col salenitro Ma il sale romano chesi fa collacqua dellenezo no
tiene sale comune e cosi ogni sale che sifa conacqua dolce E cotale sale che pende
i colore rosso e trouato molto buono questo credo che sia facto co acqua dolce ma
no ne so altro ma one ueduto poche uolte

La sezaia uolta che arai tracto il sale comune del sale nitro siuuole no abbiendo piu sa
lenitro torre una caldaia un poco minore pure che uicappia lacqua che te auanzata
che scolasti del sale nitro facto i canelli e fare bollire ladecta acqua tanto che torni ame
zo e poi uotarla inuaso e lascia stare tanto che faccia salenitro e poi trazne lacqua e
poi p che anche sara scemata togli minore paiuolo pure che lacqua uicappia e fa bollire
tanto che torni amezo e mecti anche a fare salnitro E cosi fa tanto che cosumi quella
acqua po che sempre tiene salnitro e a questo modo siuiene a cosumare e trazne
il salenitro che auesse i se ditenuta

Sempre da prima quando mecti il sale nitro nellacqua della caldaia siuuole inanzi che
lacqua siscialdi mestare molto bene tanto che il sale nitro insidissfaccia entro po che se
fusse calda comincerebbe a mandare infondo il sale comune E uiene alcuna uolta
caso che nedarai allacqua piu che no potra struggere e pigliare e stassi infondo se
allora il sale comune stendesse si rimarebbe mescolato co quello po sempre fa che ina
zi cerchi che lo scaldi se lacqua a co preso tucto il salenitro e allora il poni al fuoco e fa
scendere il sale comune e auolere fare molto netto siuorebbe no empiere a facto la cal
daia dacqua e poi dare il salenitro e mestare farla pigliare quanto puote poi se ua
uanza sale e tu arrogi acqua e cosi fa tanto che sia presso apiena poi quando e pre
sso apiena acciochè no rimanga infondo punto di sale dagli inanzi un poco piu acq
accio che compigli bene

Quando tirai lacqua della caldaia p mettere inuaso p fare salnitro uuole essere un poco

rafreddo tanto che uissoffera lamano e non la fare alta nel uaso dico lacqua piu che
una spanna E acci diquegli che quando lamettono nel uaso uarrogono dellacqua
chiara no so se e che il faccia piu tosto o piu bello

Quando lacaldaia bolle e fa untale uelame disopra e segno che ua poca acqua
e mettendoui dellacqua si disfara e scendera meglio il sale comune

Sempre il sale si facto a piu grossi scanelli che laltro siche se lo conosci nolle co
perare mai po che p lo risare pde nellacqua molta fortezza Anzi sempre compera
del piu forte e possente sale p ogni cosa e spetialmente a lo partire che fa migliore
acqua e pochi bianchi in feccie a lo conciare lacqua e no guardare che costi piu un
poco che ti gitta buona ragione p piu cagioni e non arai ricadia di manti bianchi
quanto fa un tristo sale che tinpaccia molte boccie

Fine

Segreti per fondere, raffinare e partire l'oro

Mss.
Palat.
814
R. BIBLIOTECA NAZIONALE FIRENZE